

ER GASTRONOMIE WÖRTERBUCH DER GASTRONOMIE
OMIE WÖRTERBUCH DER GASTRONOMIE
RTERBUCH DER GASTRONOMIE WÖRTERBUCH DER GASTRONOMIE WÖ
ER GASTRONOMIE WÖRTERBUCH DER GASTRONOMIE

NOMIE
ASTRONOMIE
STRON
CH DEI
OMIE

FRANZÖSISCH/DEUTSCH

WÖRTERBUCH DER GASTRONOMIE

LUH



PFANNEBERG



PFANNEBERG

Wörterbuch der Gastronomie

Französisch – Deutsch

Hans Kurt Luh

Ein umfassendes Wörterbuch zur korrekten
Speisenkartenübersetzung sowie Erklärung
küchentechnischer und gastgewerblicher
Fachausdrücke

3., überarbeitete und erweiterte Auflage 1998

Fachbuchverlag Pfanneberg GmbH & Co.

Best.-Nr.: 04348

Autor:

Hans-Kurt Luh, Linden

3. überarbeitete und erweiterte Auflage 1998
Druck 5 4

Alle Drucke derselben Auflage sind parallel einsetzbar, da sie bis auf die Behebung von Druckfehlern untereinander unverändert sind.

ISBN 3-8057-0434-8

Alle Rechte vorbehalten. Das Werk ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der gesetzlich geregelten Fälle muß vom Verlag schriftlich genehmigt werden.

© 1998 by Fachbuchverlag Pfanneberg GmbH & Co.,
42781 Haan-Gruiten

Satz: Fachbuchverlag Pfanneberg GmbH & Co.,
Gießen

Umschlaggestaltung: BOROS Agentur für
Kommunikation, 42285 Wuppertal

Druck: CPI – Clausen & Bosse, Leck

Inhalt

	Seite
Vorwort	4
Anmerkungen zum Gebrauch des Buches	6
Abkürzungen	7
Redewendungen im Restaurant und im Lebensmittelgeschäft	8
Grundzahlen, Ordnungszahlen	12
Maße und Gewichte, Bruchzahlen, Besonderheiten zum Gebrauch der Zahlen ...	13
Monate und Wochentage	14
Feiertage in Frankreich	14
Französisch-Deutsches Lexikon der Nahrungsmittel, Gerichte, Getränke, Zubereitungen, Geräte und Fachausdrücke in Küche und Restaurant, Frankreich-Karte	15
Welcher Wein zu welchem Essen – eine Orientierungshilfe	219
Im Restaurant essen	224
Stichwortverzeichnis Deutsch – Französisch	225

Vorwort

Es war einmal, vor vielen Jahren, als ich mitten in Paris mein kleines Waterloo erlebte. Da hatte man also die französische Sprache an der Universität studiert, war oft in Frankreich auf den Spuren von Kunst und Kultur gewandelt, aber eine Speisekarte konnte man nicht lesen. „Du hast doch studiert: Was ist denn das und das und das?“ Nein, „so etwas“ lernt man tatsächlich nicht im Studium der Romanistik. Die deutschen Begleiter, die erwartungsvoll eine lange Restaurantkarte mit vielen phantasievollen Namen absuchten, kamen zwar noch zu einem guten Abendessen, aber nicht zu Antworten auf alle ihre Fragen. Erbsen, Bohnen, Kartoffeln, Nudeln und Reis, Suppe, Schnitzel und Auflauf, auch so eine feine Sache wie *Tournedos à la Rossini* konnte ich noch erklären, aber bei *Petit navarin de crustacés aux St.-Jacques*, *Matelote à la canotière* und *Estouffade* musste ich passen. Wie beruhigend war es in diesem Augenblick für mich, dass ein bekanntes Wörterbuch mittleren Umfangs auch keine Auskunft geben konnte.

Diese Erfahrung war eine folgenreiche Provokation. Das sollte mir nicht wieder passieren! Oktavheft, Kugelschreiber, Diktiergerät waren fortan meine Grundausrüstung bei Frankreichaufenthalten und die stets paratete Frage „Madame bzw. Monsieur, pourriez-vous m'expliquer ce plat?“ nach der Zusammensetzung und Zubereitung eines mir noch unbekannten Gerichts half mir stets weiter. Ratlose Kellner und Kellnerinnen ließen es, besonders in guten Häusern, nicht mit einem bedauernden Achselzucken bewenden, sondern waren so bald wie möglich ebenso interessierte Zuhörer wie ich, nachdem sie den Koch überzeugt hatten, einmal an meinen Tisch zu kommen. Und eine schöne Speisekarte wurde mir gelegentlich auch noch als Souvenir überreicht.

Diesen vielen anonymen Helfern möchte ich hier meinen ganz herzlichen Dank sagen. So entstand „vor Ort“ der Kern eines an den Bedürfnissen des schlemmenden Restaurantgastes fremder Zunge orientierten Buches, das aus dem Auswerten von Restaurantführern, Kochbüchern, Speisekarten, Fachzeitschriften und Gesprächen entstand und „am Schreibtisch“ mit Literaturstudien ergänzt und abgesichert wurde.

Anregungen zum Inhalt und zur Gestaltung habe ich stets mit Interesse aufgegriffen, über die Jahre den Stichwortbestand kritisch überprüft, aktualisiert und erheblich erweitert.

Über den schlemmenden Gast hinaus sollen auch alle die angesprochen werden, die es erst möglich machen, daß der Gast genießen kann: die Wirte, die Kellner und die Köche, seien sie bereits im täglichen Bemühen um den zufriedenen Gast tätig oder in der Lehre und auf berufsbildenden Schulen. Ihnen allen wünsche ich mit diesem „Gastronomischen Sprachführer“ viel Freude, verbunden mit der Bitte, mir zu schreiben, wenn Sie Fehler finden oder gesuchte Stichwörter vermissen.

Manchen anspruchsvollen Zeitgenossen ist ein besonders gutes Restaurant einen Umweg wert. Gut ist, was Qualität hat. Bei allen poetischen Worten zur Kunst des Genießens sollte man mit beiden Beinen auf der Erde bleiben, die all das gedeihen läßt, was uns dank der Ideen und der Arbeit talentierter Menschen in der Gastronomie bei Tisch erfreut. Die französischen Gastrosophen Gault und Millau zitieren in ihrem Buch einen Autor und Kenner der Materie, dem ich unbedingt beipflichte. James de Coquet schreibt ganz prosaisch, ein Gastronom „ist ein Mensch, der sich um Perfektion bemüht auf dem einzigen Gebiet, wo man hoffen kann, sie dreimal täglich anzutreffen“.

In diesem Sinne

„Bon appétit“ und „A votre santé!“

Hans Kurt Luh

Anmerkungen

zum Gebrauch des Buches

Das grammatische Geschlecht ist angegeben.

f = weiblich (bestimmter Artikel: **la** (*l'* vor Vokal und *h*)
unbestimmter Artikel: **une**

m = männlich (bestimmter Artikel: **le** (*l'* vor Vokal und *h*)
unbestimmter Artikel: **un**

pl = Mehrzahl: **les**

Der bestimmte Artikel wird apostrophiert, wenn das Substantiv mit Vokal oder ‚stummem‘ **h** anlautet, z. B. *l'eau*, *l'herbe*; **aber**: *le homard*. Dieses wird im Wörterbuch besonders gekennzeichnet: **'h** (z. B. *'homard*).

Vor **'h** wird in der gesprochenen Sprache nicht gebunden.

Bei Adjektiven ist die abweichende Form bzw. Endung angegeben, wenn sie nicht durch Anhängen eines ‚e‘ als regelmäßige gilt. Ein Schrägstrich zwischen zwei Wörtern steht, wenn sie gleiche oder sehr ähnliche Bedeutung bzw. verschiedene Schreibweisen haben (z. B. *Soja/Soya*).

Eine Tilde ~ steht jeweils für das vorausgehende Stichwort oder Teile davon.

Wörter, wie *à, à la, au, aux, de, du, sur, en, le, la, les, et* werden bei der alphabetischen Einordnung berücksichtigt (z. B. *à la pression* steht vor *blonde*).

Im deutsch-französischen Stichwortverzeichnis sind keine Einzelheiten enthalten, denn es soll nur dem schnellen Auffinden verbreiteter Gerichte, Nahrungsmittel, Geräte und Fachausdrücke der Gastronomie im französisch-deutschen Teil dienen.

Regionale Spezialitäten und präzisierende Ergänzungen sowie lexikalische Informationen stehen in Klammern bzw. in Kursivschrift.

Abkürzungen

adj. (indef.)	Adjektiv, (unbestimmtes)
adv.	Adverb
arg.	Argot, Rotwelsch
bask.	baskisch
belg.	belgisch
bes.	besonders
Bez.	Bezeichnung
conj.	Konjunktion
dt.	deutsch
elsäss.	elsässisch
f	Femininum; weiblich
f.	für
fam.	familiär
fig.	figürlich, bildlich
fläm.	flämisch
frz.	französisch
invar.	unveränderlich
jm.	jemand, jemandem, jemanden
m	Maskulinum; männlich
med.	medizinisch
mil.	militärisch
n.	Neutrum, sächlich
niederl.	niederländisch
nom prp.	nom propre, Eigename
od.	oder
part.	Partizip
pej.	pejorativ, verächtlich
pl.	Mehrzahl
pop.	populär, volkstümlich
pref.	Präfix, Vorsilbe
prep.	Präposition
pron.	Pronomen
qc.	quelque chose, etwas
qn.	quelqu'un, quelqu'une, jemand
reg.	regional
ugs.	umgangssprachlich
vgl.	vergleiche
v. itr.	intransitives Verb
v. refl.	reflexives Verb
v. tr.	transitives Verb

Für das deutsche Wort *bitte* gibt es verschiedene französische Wörter und Wendungen, die man auseinanderhalten muss. Spricht man eine Bitte aus, sagt man *s'il vous plaît*; wenn man den Gesprächspartner duzt: *s'il te plaît*. Manchmal ist das *bitte* auch schon im Verb enthalten und wird dann nicht extra verwendet, z. B. *veuillez* od. *pourriez-vous*: würden Sie bitte / könnten Sie.

Auf danke, *merci*, sagt man *je vous en prie* od. *de rien* od. *à votre service*. Fragt man: „wie bitte?“, sagt man *vous dites?*

Redewendungen im Restaurant und Lebensmittelgeschäft

Können Sie mir ein gutes und nicht zu teures Restaurant empfehlen?

Pourriez-vous me recommander un bon restaurant pas trop cher?

Ich möchte einen Tisch für vier Personen reservieren.

Je voudrais réserver une table pour quatre personnes.

Um wie viel Uhr kommen Sie?

A quelle heure arrivez-vous?

Etwa um acht Uhr. – *Vers huit heures.*

Guten Tag / Guten Abend, mein Herr, zu wievielt sind Sie?

Bonjour / Bonsoir, Monsieur, vous êtes combien?

Wir sind zu viert. Wir haben einen Tisch bestellt.

Nous sommes quatre. Nous avons réservé.

Wie ist Ihr Name? – *Quel est votre nom?*

Wo ist der Nichtraucherbereich, Raucherbereich?

Où est l'espace non-fumeurs, fumeurs?

Kellner / Kellnerin, die Speisekarte, bitte.

Garçon / Monsieur, Madame / Mademoiselle, la carte s'il vous plaît.

Hier, bitte. – Auch die Wein- / Getränkekarte?

Voilà, Monsieur / Madame. – La carte des vins aussi?

Was möchten Sie essen? – Ich nehme ...

Que désirez-vous manger? – Je prends ...

Haben Sie gewählt? *Vous avez choisi?*

Könnten wir ... haben? *Pourrions-nous avoir ...?*

Servieren Sie mir bitte. – *Veillez me servir.*

Wir haben es eilig. – *Nous sommes pressés.*

Könnten Sie das Menu teilen? – Also zwei Gedecke?

Pourriez-vous partager le menu? – Alors, deux couverts?

Und was trinken Sie, gnädige Frau, mein Herr?

Et comme boisson, Madame, Monsieur?

Nehmen Sie einen Kaffee? – *Vous prenez un café?*

Getränke (nicht) einbegriffen. –
Boissons (non) comprises.

Bedienung einbegriffen. – *Service compris.*

Bedienung 15 % kommt noch dazu.
Service 15 pour cent en sus.

Zuschlag, Aufpreis. – *Supplément.*

Wo sind die Toiletten? – *Où sont les toilettes?*

Kann ich hier telefonieren? – *Je peux téléphoner?*

Das Telefon ist im Untergeschoss.
Le téléphone est au sous-sol.

Die Rechnung, bitte. – *L'addition, s'il vous plaît.*

Wie viel macht das? – *Cela fait combien?*

Zusammen? – *Ensemble?*

(Anm. d. V.: Meist erhält der Gast die vollständige Tischrechnung, der die Bestellung aufgegeben hat. Wenn getrennt bezahlt werden soll, empfiehlt es sich, dem Kellner schon beim Bestellen zu sagen:.) Jeder zahlt für sich. / Zwei, drei . . . getrennte Rechnungen.
Chacun paie pour soi. / Deux, trois . . . additions.

Danke, das genügt. – *Cela suffit, merci.*

Das macht 240 FF. – *Ça fait deux cent quarante francs.*

Hier sind 250 Francs.
Voilà deux cent cinquante francs.

(Anm. d. V.: Es ist in Frankreich üblich, das Trinkgeld diskret zu geben, d. h. man lässt den Betrag auf dem Zehnteller liegen.)

Könnte ich einen Aschenbecher haben?
Veuillez me passer / apporter un cendrier.

Die Suppe ist nicht heiß, ist lauwarm.
Le potage n'est pas chaud, il est tiède.

Die Bohnen sind versalzen. – *Les haricots sont salés.*

Das Fleisch ist nicht gar. Bitte, braten Sie es noch ein wenig.
La viande n'est pas bien cuite. Veuillez la cuire.

Kellner, der Rotwein ist nicht richtig temperiert.
Garçon, le vin rouge n'est pas chambré.

Entschuldigen Sie bitte, möchten Sie etwas anderes bestellen?

Veillez nous excuser. Voulez-vous commander autre chose?

Wo ist der Speisesaal? – *Où est la salle à manger?*

Ich möchte nur eine Kleinigkeit essen.
Je ne voudrais pas prendre grande chose.

Was empfehlen Sie heute?
Qu'est-ce que vous recommandez aujourd'hui?

Haben Sie gewählt? – *Vous avez choisi?*

Ich muss Diät essen. – *Je suis au régime.*

Ich habe keine Gabel / kein Messer / keinen Löffel / kein Glas.

Je n'ai pas de fourchette / couteau / cuiller / verre.

Anstatt / an Stelle von ... – *A la place de ...*

Ich habe etwas anderes bestellt.
J'ai commandé autre chose.

Das Essen ist kalt. – *Ce plat est froid.*

Ich möchte den Wirt / Chef sprechen.
Je voudrais parler au patron.

Ich möchte einen Wein dieser Gegend.
Je voudrais un vin du pays.

Ich möchte einen offenen Wein.
Je voudrais un vin en carafe / pichet.

Auf Vorbestellung. – *Sur commande.*

Die mit einem Kreuz gekennzeichneten Gerichte benötigen 30 bis 40 Minuten Vorbereitung.
Les plats précédés d'une croix demandent 30 à 40 minutes de préparation.

Preis je nach Größe. – *Prix selon grosseur.*

Aufpreis für eine Änderung der Beilagen.
Supplément pour changement de garniture.

Das Haus ist sonntags (montags . . .) geschlossen.
La maison est fermée le dimanche, (le lundi . . .)

Welche Biere haben Sie?
Quelles marques de bière avez-vous?

Haben Sie deutsches Bier / Bier vom Faß?
Avez-vous de la bière allemande / à la pression?

Ist das Gericht gestrichen? – *Vous n'avez plus ce plat?*

Noch etwas Brot, bitte. – *Encore du pain, s'il vous plaît.*

Danke, ich habe genug. – *Merci, j'en ai assez.*

In der Rechnung ist ein Additionsfehler.
Il y a une erreur dans la note.

An der Kasse zahlen. – *Payer à la caisse.*

Auf Ihr Wohl; Prost! – *A votre santé.*

Auf das Ihrige (Deinige). – *A la vôtre (à la tienne).*

Überprüfen Sie bitte Ihre Rechnung. Für jegliche Reklamationen wenden Sie sich bitte an die Kasse.
Pour éviter toutes erreurs nous prions notre aimable clientèle de vérifier son addition. Pour toutes réclamations s'adresser à la caisse.

Bei Zahlung mit Scheck oder Reisescheck bitten wir Sie um Vorlage eines Personalausweises / Reisepasses.
Pour tous paiements par chèque ou traveller nous vous prions de bien vouloir présenter une carte d'identité / un passeport.

Bank- oder Postschecks werden nicht angenommen.
Les chèques bancaires ou postaux ne sont pas acceptés.

Nicht aufgeführte Gerichte können nicht serviert werden.
Les plats non chiffrés ne peuvent pas être servis.

Jede zusätzliche Leistung geht auf Rechnung des Gastes.
Aucun supplément au titre du service n'est dû par le client.

Empfohlenes Gericht / Getränk.
Menu conseillé / boisson conseillée.

Grundzahlen

0	zéro	20	vingt
1	un, une	21	vingt et un
2	deux	22	vingt-deux
3	trois	30	trente
4	quatre	40	quarante
5	cinq	50	cinquante
6	six	60	soixante
7	sept	70	soixante-dix
8	huit	71	soixante et onze
9	neuf	72	soixante-douze
10	dix	80	quatre-vingts
11	onze	81	quatre-vingt-un
12	douze	82	quatre-vingt-deux
13	treize	90	quatre-vingt-dix
14	quatorze	91	quatre-vingt-onze
15	quinze	100	cent
16	seize	101	cent un
17	dix-sept	200	deux cents
18	dix-huit	1000	mille
19	dix-neuf	2000	deux mille

Ordnungszahlen

le premier, la première	der erste, die erste
le, la deuxième	der zweite, die zweite
le second, la seconde	der zweite, die zweite
le, la troisième	der, die dritte
le, la quatrième	der, die vierte
le, la cinquième	der, die fünfte
le, la sixième	der, die sechste
le, la septième	der, die siebte
le, la huitième	der, die achte
le, la neuvième	der, die neunte
le, la dixième	der, die zehnte
le, la onzième	der, die elfte
le, la douzième	der, die zwölfte
le, la vingt et unième	der, die einundzwanzigste
le, la vingt-deuxième	der, die zweiundzwanzigste
le, la centième	der, die hundertste

Anmerkung: nach 81, 100 und 1000 folgt bei den Grundzahlen und Ordnungszahlen die Einerzahl unmittelbar: 101 cent un; der, die 1001., le, la mille unième.

Bruchzahlen

$\frac{1}{2}$	un demi
$1 \frac{1}{2}$	un et demi
$\frac{1}{3}$	un tiers
$\frac{1}{4}$	un quart
$\frac{3}{2}$	les trois quarts
$5 \frac{1}{4}$	cinq un quart
$\frac{1}{5}$	un cinquième
$\frac{1}{10}$	un dixième usw.
0,5	zéro virgule cinq
8,2	huit virgule deux

Maße und Gewichte

1 Pfund	<i>une livre</i>
$\frac{1}{2}$ Pfund	<i>une demi-livre</i>
$\frac{1}{4}$ Pfund	<i>un quart de livre</i>
1 Kilo	<i>un kilogramme</i>
1 Gramm	<i>un gramme</i>
1 Liter	<i>un litre</i>
1 Hektoliter	<i>un hectolitre</i>
1 Meter	<i>un mètre</i>
1 Zentimeter	<i>un centimètre</i>
1 Millimeter	<i>un millimètre</i>

Besonderheiten zum Gebrauch der Zahlen

Datums- und Herrschernamen:

der, die erste *le premier, la première*

François **1^{er}** (premier)

Bei allen Folgenden steht – abweichend vom Deutschen – die Grundzahl:

On est, nous sommes **le 6 mars**

Wir haben den **6. März**

Louis **XIV** quatorze

Ludwig **XIV.** Ludwig der Vierzehnte.

Sammelzahlen

une douzaine d'œufs	ein Dutzend Eier
une vingtaine de personnes	(etwa) 20 Personen

Alter: centenaire hundertjährig

le deux centenaire de ...

die Zweihundertjahrfeier von ...

Lebensalter eines Menschen

un homme, une femme de cinquante ans

ein fünfzigjähriger Mann, eine fünfzigjährige Frau

auch: un (homme), une (femme) quadragénaire

ein vierzigjähriger Mann / ein Vierziger,

eine vierzigjährige Frau / eine Vierzigerin

un, une quinquagénaire

ein Fünfziger, eine Fünfzigerin

Monate

Januar	janvier
Februar	février
März	mars
April	avril
Mai	mai
Juni	juin
Juli	juillet
August	août
September	septembre
Oktober	octobre
November	novembre
Dezember	décembre

Wochentage

Montag	lundi
Dienstag	mardi
Mittwoch	mercredi
Donnerstag	jeudi
Freitag	vendredi
Samstag	samedi
Sonntag	dimanche

Feiertage in Frankreich

1. Januar	Le Jour de l'An	<i>Neujahrstag</i>
6. Januar	Fête des Rois	<i>Dreikönigstag</i>
Mardi Gras		<i>Fastnachtsdienstag</i>
Les Cendres		<i>Aschermittwoch</i>
Le dimanche de Pâques		<i>Ostersonntag</i>
Paques		<i>Ostermontag</i>
1. Mai	La Fête du Travail	<i>Maifeiertag</i>
8. Mai	Armistice 1945	<i>Waffenstillstand (N)</i>
La Fête des Mères		<i>Muttertag</i>
La Fête de l'Ascension		<i>Christi Himmelfahrt</i>
La Pentecôte		<i>Pfingsten (Montag)</i>
14. Juli	Le Quatorze Juillet	<i>Nationalfeiertag (N)</i>
15. August	L'Assomption	<i>Mariä Himmelfahrt</i>
1. November	La Toussaint	<i>Allerheiligen</i>
11. November	Armistice 1918	<i>Waffenstillstand (N)</i>
25. Dezember	Noël	<i>Weihnachten</i>
31. Dezember	La Saint-Sylvestre	<i>Silvester</i>

nur im Elsass:

Vendredi Saint	<i>Karfreitag</i>
26. Dezember	<i>Weihnachten</i>

(N) = Nationaler Feiertag

A

à, à la, au, aux mit, auf, nach Art von.

à la mode modisch; **bœuf** ~ Rinderschmorbraten *m*.

abaisser une table einen Tisch niedriger stellen.

abalone *f* Seeohr *n* (*Schaltier*).

abatis od. **abattis** *m* **1.** Geflügelklein *n*; ~ **chasseur** ~ mit Champignons; ~ **de dinde aux navets** Truthahnklein mit weißen Rüben; ~ **de volaille** Geflügelklein *n*; ~ **d'oie** Gänseklein *n*; **2.** Abschnitte *m pl* von Geflügel; **3.** (Schlacht-)Abfälle *m pl*.

abat-faim *m invar.* Gericht *n*, das den ersten Hunger stillt.

abats *m pl* Innereien *f pl*.

abattoir *m* Schlachthaus *m*, Schlachthof *m*.

abattre (du bétail) (Vieh) schlachten.

abignades *f pl* Gericht *n* aus Innereien, Kaldaunen, Gekröse und Gänseblut (Baskenland).

able *m* Weißfisch *m*, Laube *f*, Ukelei *m*.

ablette *f* Weißfisch *m*, Laube *f*, Ukelei *m*.

abondant reichlich, reichhaltig, üppig.

aboyeur *m* Annonceur *m*.

aboyeuse *f* Annonceuse.

abricot *m* **1.** Aprikose *f*; **2.** Aprikosengeist *m*.

abricotine *f* Aprikosenfruchtlikör *m*.

absorber aufnehmen, verschlucken; (*Essen, Trinken:*) aufzehren, konsumieren.

abstinent enthaltsam, mäßig im Essen und Trinken.

abstinent *m (f)* Antialkoholiker(in) *m (f)*.

abus *m* (**d'alcool**) (Alkohol-)Missbrauch *m*.

abusseau *m* Ähren-, Streifenfisch *m* (*dem Seebarsch ähnlich*).

acarne *f* Rotbrasse *f*.

accomodage *m* Zubereitung *f*.

accomoder (*Gerichte:*) zubereiten; ~ **les restes** die Reste (zu einem neuen Gericht) verwenden.

accorder gewähren, zubilligen.

accroche-manique *m* Topflappenhalter *m*.

accuncciattu *m* Ragout *m* aus Kalbs-, Hammel- und Pferdefleisch mit Kartoffeln (Korsika).

aceline *f* (*Art*) Barsch *m*.

acerbe sauer, herb, bitter.

achards *m pl* **1.** Vorspeise *f* aus Mischgemüse in Essig-Senf-Sauce; **2.** Würzen *f pl* auf Basis von Früchte- oder Gemüswürfeln (*zu kalten Platten und Gegrilltem*).

acheter kaufen, einkaufen; ~ **comptant** (gegen) bar kaufen.

acide 1. sauer, säuerlich; 2. *m* Säure *f*; ~ **carbonique** Kohlensäure *f*; ~ **tartrique** Weinsäure *f*.

acidulé säuerlich.

acquit *m* Quittung *f*.

âcre (*Geschmack:*) herb, scharf; (*Wein:*) herb; (*Saft:*) sauer.

actinie *f* Seestern *m*, Seeanemone *f*.

additif, **additive** hinzufüßbar, Zusatz-.

additif *m* Zusatz *m*.

addition *f* Rechnung *f* (*im Restaurant*).

additionnel zusätzliöh.

à discrétion nach Belieben.

afarf *m* Gericht *n* (aus Rüben, Stockfisch, Milchreis, Schweinsfüßen u. a.), das vor der Mitternachtsmesse serviert wird (*Ariège*).

affamé hungrig, hungernd.

affiner verfeinern.

agaric *m* Blätterpilz *m*; ~ **auguste** Riesenchampignon *m*.

agitateur *m* Rührapparat *m*, Rührwerk *n*.

agneau *m* Lamm, ~fleisch *n*; ~ **grillé au thym** ~ mit Thymian gegrillt; ~ **de lait** Milchlamm *n*; ~ **de Pauillac** qualitativ hochwertiges Lamm(-fleisch) aus Pauillac.

agon *m* Sardine *f*.

agréable angenehm.

agrumes *m pl* Zitrusfrüchte *f pl*.

aider helfen, beistehen, fördern.

aiglefin od. **aigrefin** *m* Schellfisch *m*; ~ **à l'ancienne** ~ in Stücke geschnitten, gekocht, mit Kapernsauce und Pfeffergurkenscheiben bedeckt; ~ **à la lyonnaise** ~filets in Butter gebraten, mit gebratenen Zwiebelringen und gehackter Petersilie bedeckt, mit brauner Sauce übergossen.

aïgo boulido *m* mit Ei gebundene Knoblauchsuppe *f* auf Röstbrotwürfeln (*Provence*).

aïgo ménagère *m* Familiensuppe *f* mit Lauch, Kräutern, angerösteten Zwiebeln, Kartoffelscheiben, Tomatenwürfeln, Safran, auf Brotscheiben serviert (*Provence*).

aïgo sau *m* provenzalische Fischsuppe *f* mit Tomaten, Paprika, Kartoffeln, gerösteten Brotwürfeln, provenzalischen Kräutern und Knoblauch; mit Rouille serviert.

aigre herb, säuerlich, scharf.

aigre *m* Säuerlichkeit *f*, Herbheit *f*; (*Milch, Wein:*) **sens-tir l'aigre** sauer riechen.

aigre-doux, **aigre-douce** süßsauer, bittersüß.

aigrefin *m* Schellfisch *m*.

- aigrelet, aigrette** angesäuert; (*Wein:*) leicht säuerlich.
- aiguillat** *m* Dornhai *m* (wie Kabeljau zubereitet).
- aiguille** *f* Nadel *f*; ~ **à brider** Dressier~; ~ **à piquer** Spick~; **à trousser** Dressier~.
- aiguille** *f* **de mer** Meeraal *m*.
- aiguillettes** *f pl* feine, länglich geschnittene Streifen *m pl* von Wild- od. Geflügelfilet; ~ **de canard** Entenbrustfilet *n*; ~ **de saumon Turenne** Lachsfiletscheiben *f pl* gedünstet, mit Gurken, Champignons, Tomaten und Sauce.
- ail** *m* Knoblauch *m*; **à l'ail** mit Knoblauch.
- aile** *f* Flügel *m*.
- aileron** *m* Flügelchen *n*; **ailerons** *m pl* **dorés à la purée de marrons** Hühnerflügel *m pl* mit Kastanienpüree; **ailerons** *m pl* **farcis à la boulangère** Putenflügelchen *n pl* mit Wurstfleisch gefüllt, mit Butterkartoffeln und Zwiebeln in Terrine gebraten; **ailerons** *m pl* **farcis grillés** ~ wie ‚boulangère‘, dazu um jedes Flügelchen ein Kranz aus getrüffelem Wurstfüllsel, in Netz gefüllt, in geschmolzener Butter paniert und gegrillt, mit Sauce Périgieux oder Püree garniert.
- aillade** *f* **1.** geröstete Weißbrotscheiben *f pl*, mit Knoblauch abgerieben und mit Olivenöl getränkt; **2.** Knoblauchbrühe *f* (Provence).
- ailler** mit Knoblauch würzen.
- ailloli** od. **aïloli** *m* kaltes Knoblauchpüree *n* (Provence).
- aire** *f* **de service** Rasthof *m*.
- airelle** *f* Heidelbeere *f*; ~ **myrtille** Blaubeere *f*; ~ **rouge** Preiselbeere *f*.
- Aisy cendré** *m* burgundischer Kuhmilchkäse *m*, unter der Asche von Rebholz verfeinert, 45 % Fett i. Tr.
- ajouter** hinzufügen; **ajouter de l'eau** Wasser nachfüllen.
- à la carte** à la carte, nach der Karte, nach Wahl.
- à la mode** modisch; **bœuf** *m* **à la mode** Rinderschmorbraten *m*.
- albarelle** *f* essbarer Pilz *m*, der auf Bäumen wächst.
- alberge** *f* Aprikosenpfirsich *m*, mit weißem, säuerlichem Fruchtfleisch.
- alcool** *m* Alkohol *m*, alkoholisches Getränk *n*, Schnaps *m*; **alcools** *m pl* **blancs** Obstschnäpse *m pl*; **sans** ~ alkoholfrei; **puer l'alcool** nach Alkohol riechen, stinken.
- alcoolique** (*Mensch:*) trunksüchtig, dem Alkohol verfallen.
- alcoolique** *m* (*f*) Alkoholiker(-in) *m* (*f*).
- al dente** gar, aber noch fest gekocht; (*Gemüse:*) leicht knackig.
- alénois** *m* (mit) Gartenkresse *f*.

algérienne, à l'~ „algerisch“: in Öl gedünstete, geschälte Tomaten, Kroketten, Tomatensauce mit Julienne und roten Paprikaschoten.

algue *f* Alge *f*; ~ **verte** Grünalge *f*.

alico od. **alicuit** *m* Eintopfgericht *n* mit Geflügelklein, Speck, Knoblauch, Karotten, Kartoffeln (Baskenland).

aligot *m* Kartoffelpüree *n* mit frischem Cantalkäse und Knoblauch (Auvergne).

aliment *m* Nahrungsmittel *n*, Lebensmittel *n*.

alimentaire ernährungsmäßig, Nähr-, Nahrungs-; **conserves alimentaires** *f pl* Lebensmittelkonserven *f pl*; **pâtes alimentaires** *f pl* Teigwaren *f pl*.

alimentation *f* Ernährung *f*, Kost *f*; **magasin d'~** Lebensmittelgeschäft *n*.

alimenter (er)nähren, verpflegen, nähren; **s'alimenter** sich ernähren.

aliments *m pl* **diététiques** Diätkost *f*.

allache *f* (Mittelmeer-)Sardine *f*.

allemand deutsch.

allemande *f* (= sauce parisienne); weiße Sauce *f* aus – mit Eigelb und Sahne gebundener – Velouté.

allonger dehnen, verlängern; (*Geldbetrag*:) blechen (*fam.*); (*Trinkgeld*:) geben; ~ **la sauce** die Sauce verlängern.

allumer anzünden, anbrennen; (*Strom*:) einschalten.

allumette *f* Streichholz *n*; **allumettes** *f pl* **1.** trockenes Kleingebäck *n* (Bretagne); **2.** ganz dünne Stäbchen *n pl* von rohen Kartoffeln, frittiert; ~ *f pl* **aux anchois** Blätterteigtäschchen *n pl* in Stangenform, mit Sardellenfilets gefüllt und im Ofen überbacken; ~ *f pl* **au fromage** Käsestäbchen *n pl*; ~ *f pl* **de gruyère** panierte Käsestäbchen *n pl*, in heißem Fett schwimmend ausgebacken.

alose *f* Maifisch *m*; ~ **au court-bouillon** ~ im Fischsud; ~ **farcie au four** ~ gefüllt, im Ofen gegart; ~ **à l'oseille** ~ mit Sauerampfer (*gegrillt oder paniert*); ~ **portugaise** ~ mit Tomaten, Pilzen und Zwiebeln, in Wein geschmort; ~ **provençale** ~ ausgenommen, mit Fischfarce garniert, mit Knoblauch in Tomaten, Öl und Weißwein geschmort, mit Petersilie bestreut.

alouette *f* Lerche *f*; **alouettes** *f pl* Lerchen *f pl*; ~ **à la paysanne** Lerchen, mit gewürfeltem Brustspeck angebraten, mit Mehl, Weißwein, Wasser gekocht, mit Kartoffeln und gebratenen Zwiebeln garniert; ~ **sans tête** ein Gericht *n* aus dünnen Rindfleischscheiben, die um gepökelttes Schweinefleisch gewickelt werden, dann mit Petersilie und klein gehacktem Knoblauch bestreut, in Olivenöl, trockenem Weißwein, Rinderbrühe und Tomatencoulis eingelegt, mit Zwirn zusammengebunden.

aloyau *m* Lendenbraten *m*, Rückenstück *n*; ~ **à la broche à la landaise** ~ gespickt, in Armagnac und Weißwein mit Thymian, Muskat, Pfefferkörnern und Lorbeerblatt mariniert, am Spieß gebraten, mit Auberginen serviert.

alpage *m* Bergkäse *m*.

alphée *f* Pistolenkrebs *m*.

alsacien, alsacienne elsässisch; **à l'alsacienne** „auf elsässische Art“: mit Kohl od. Sauerkraut, Würsten, Nudeln od. Kartoffeln, Gänseleberstücken und/od. Trüffeln.

Altier *m* runder, würziger Ziegenkäse *m*, 45 % Fett i. Tr.

alycuit od. **alico** *m* Schmorragout *n* von Enten- und Gänseklein, mit Knoblauch, Kartoffeln od. Karotten, Pilzen und gegrillten Kastanien (Béarn).

amande *f* Mandel *f*; ~ **amère** Bittermandel *f*; ~ **de mer** Herzmuschel *f*; ~ **douce** Süßmandel *f*; ~ **grillée** od. **pralinée** gebrannte Mandel *f*; ~ **salée** Salzmandel *f*; **pâte** *f* **d'amandes** Marzipan *m*.

amanite *f* Lamellenpilz *m*; (einige Sorten, z. B. *Perlschwamm* essbar, andere hochgiftig).

ambassadeur *m* Botschafter *m*; „Botschafterart“ (zu *Fleisch*:) Artischockenböden, gefüllt mit Champignonpüree, geriebenem Meerrettich, Herzoginkartoffeln.

ambiance *f* Stimmung *f*, Atmosphäre *f*.

amer, amère bitter, herb.

américaine *f* (Sauce zu Krusten- und Schalentieren:) Olivenöl, fein gehackte Zwiebeln, Knoblauch, Tomatenmark, Weißwein, Kräuter, Sherry od. Madeira; mit Butter aufgeschlagen.

américaine, à l'~ „auf amerikanische Art“; (*Fisch*:) mit Tomaten-Weinbrand-Sauce; (*Geflügel*:) mit Mais.

amidon *m* **de blé** Weizenstärke *f*; Stärkemehl *n*.

amiral, à l'~ „auf Admiralsart“: mit Austern, Trüffeln, Pilzen, Krebsbutter und normannischer Sauce.

amourette *f* ~ **de bœuf** Rinderrückenmark *n*; ~ **de veau** Kalbsrückenmark; **amourettes** *f pl* Markschnitten *f pl*.

amuse-gueule *m* „Gaumenkitzler“ *m*, appetitanregende Vorspeise *f*, Appetithäppchen *n*.

ananas *m* Ananas *f*; ~ **givré** Ananaseis *n* in der Ananaschale.

anchoïade *f* **à la draconaise** provenzalisches Kanapee *n* mit Püree aus Sardellen, Knoblauch, hart gekochten Eiern und Zwiebeln, im Ofen überbacken.

anchois *m* (sg und *pl*) Anchovis *f*; kleine, gesalzene Sardelle *f*; ~ **à la basque** frische ~ paniert, frittiert, auf *sauce béarnaise* serviert; ~ **à la courtisane** ~ mit Duxelles gefüllt, in Weißwein pochiert, auf Croûtons ser-