

Zeitschrift: Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 67 (1994)

Heft: 9

Rubrik: Blick in den Kochtopf

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 01.04.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

«Kulinarische Träume»

wag. Wenn die Sonne langsam ihre grosse Wärme verliert, leichter Morgen- nebel sich bemerkbar macht, dann kommt die Zeit, vom Sommer Abschied zu nehmen... es herbstet. Gibt es etwas Schöneres, als Erinne- rungen der vergangenen Sommerferien heraufzubeschwören und viel- leicht etwas zu kochen, was uns ein wenig an Sonne, Meer und schöne Erlebnisse erinnert?

Fischeintopf (für 4 Personen)

2 dl Fischfond als Sud	aufkochen
4 Steinbuttfilets (à 30 g)	
4 Lachsfilet	salzen, im Fischfond unter dem
8 Scampi	Siedepunkt knapp gar ziehen lassen

Pernodjus:

3 dl Fischfond	aufkochen
4 EL Pernod	
1 dl Weisswein	
50 g Butter	darunterschlagen
Salz, weisser Pfeffer	würzen

1 Lauchstengel	Gemüse in Streifen und Scheiben
1/2 Fenchel	schneiden und zusammen in leichtem
1/2 Stangensellerie	Salzwasser knapp weichkochen.
2 Rübli	Anschliessend in den Pernodjus geben.

Fischstücke aus dem Fischfond nehmen und vorsichtig in den Pernodjus geben.

In Suppentellern anrichten und mit Dill garnieren.

Dazu passt ausgezeichnet ein frisches Parisette-Brot, so wie es Ihnen im kleinen Restaurant im Fischerhafen serviert worden ist.

E Guete.

Bitte Detail-Liste kostenlos anfordern!

In dieser Ausgabe erscheinen nur die Neueingänge von stellensu- chenden Angehörigen der Armee. Eine vollständige Liste kann ko- stenlos angefordert werden. Interessenten wenden sich dabei an

Redaktion

«Der Fourier» Stellenvermittlung, Postfach 2840, 6002 Luzern

Telefon 041 23 71 23

Telefax 041 23 71 22

Kulinarisches ABC

Aiglefin – Schellfisch aus Nord- atlantik und Nordsee, englisch «haddock», mit magerem, zar- tem Fleisch von feinem Ge- schmack.

aigre-doux – sauer-süss

aiguillettes – Schnittart, in Strei- fen geschnitten, z.B. Fleisch, Geflügel, Fisch.

Allerons – Flügelspitzen von grösserem Federvieh, die brai- siert als Garnitur oder als selbständiges Gericht verwen- det werden.

Albuféra – Albuféra ist der Name eines spanischen Bin- nensees. Der französische Mar- schall Louis-Gabriel Suchet wurde nach der Eroberung von Valencia 1812 von Napoleon zum Herzog von Albuféra ernannt. Ihm zu Ehren wurde eine Poularde kreiert, die mit Reis, Trüffeln und Gänseleber- würfeln gefüllt wird. Die Garni- tur besteht aus kleinen gefüll- ten Törtchen von Trüffeln, Champignons und Hahnen- nieren mit Zungenscheiben – Sauce albuféra.

Alexandra – Die volkstümliche Königin Alexandra von Gross- britannien und Irland, Gemahlin König Edwards VII., gab einer Garnitur aus Trüffelscheiben und grünen Spargelspitzen, auf pochierten Seezungenfilets ser- viert, ihren Namen. Für die Poularde Alexandra werden grü- ne Spargeln und Trüffelsauce verwendet.

alsacienne – Garnitur nach Elsässer Art: meistens mit Gän- seleber, Trüffelscheiben und Madeirasauce. In Verbindung mit Sauerkraut, verschiedenes gekochtes und geräuchertes Schweinefleisch und Rind- fleisch.