



Cucina Club

3922 Stalden



Menue 1



Suppe Minestrone

Oma-Salat

Forelle auf Blattspinat mit Kartoffeln

Caramel-Köpfler

Beschreibung: folgt nach dem Kochgang

Anmerkungen:

Zwei Grundbegriffe aus der Küche, die uns am ersten Abend begleiten werden. Kann sicher nicht schaden, wenn wir ungefähr wissen wovon der Meistro spricht.



Blanchieren:

Ist die Bezeichnung für das kurzzeitige Eintauchen von Lebensmitteln in kochendes Wasser. Zum Blanchieren genügen meist 10 bis 30 Sekunden. Anschliessend empfiehlt es sich, das Gargut besonders Gemüse in Eiswasser abzuschrecken.



Pochieren:

Ist eine sanfte Garmethode in heissem, aber nicht kochendem Wasser (etwa 75°C bis 95°C). Das Pochieren dient häufig zur Vorbereitung einer weiteren Verarbeitung.

Wer mehr wissen möchte, findet die Begriffe schnell unter Wikipedia.