

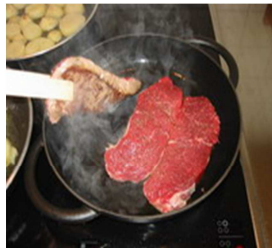


Cucina Club

3922 Stalden



Menue 2



Gemüsecremsuppe

Reissalat Variation

Fleisch grill./gebr.
mit Gemüseantipasti

Apfelküchlein mit
Vanillesauce

Nachtrag zum letzten Kochtag:

Reduzieren bezeichnet man in der Küche das starke Einkochen von Flüssigkeiten wie **Fonds**, Bratensaft, **Saucen** oder **Sahne** mit dem Ziel den Wassergehalt zu verringern und so den Geschmack zu intensivieren. Durch die in der Flüssigkeit enthaltenen Stoffe tritt dabei meist auch eine **Bindung** ein.

Die Technik des Reduzierens wird auch zur Zubereitung geschmackgebender Zutaten zu Gerichten oder deren Komponenten, z. B. **Sauce hollandaise** oder **Sauce béarnaise**, verwendet.

Zum schnellen Reduzieren wird die Flüssigkeit in einen breiten Topf oder eine Pfanne gegeben und unter ständigem Rühren bei kräftiger Hitze bis zur gewünschten Konsistenz einkochen.

Julienne ist der Fachbegriff für eine beim Kochen verwendete Schneideart von **Gemüse**. Julienne bezeichnet in sehr feine Streifen geschnittenes **Gemüse**. Wurzelgemüse oder **Gemüse**, je nach Art der Speise feinnudelartig geschnitten, ist als Einlage, als Gemüsebett, etwa beim **Dünsten** oder einfach als dekorative Beilage oder Garnitur für Saucen, Suppen, Fisch- und Fleischspeisen geeignet.