

**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:** 05.02.2025

**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 Erinnerungen der vergangenen Sommerferien heraufzubeschwören und vielleicht 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 Rüebli	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 stellensuchenden Angehörigen der Armee. Eine vollständige Liste kann kostenlos 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 Nordatlantik und Nordsee, englisch «haddock», mit magerem, zartem Fleisch von feinem Geschmack.

**aigre-doux** – sauer-süss

**aiguillettes** – Schnittart, in Streifen geschnitten, z.B. Fleisch, Geflügel, Fisch.

**Allerons** – Flügelspitzen von grösserem Federvieh, die braisiert als Garnitur oder als selbständiges Gericht verwendet werden.

**Albuféra** – Albuféra ist der Name eines spanischen Binnensees. Der französische Marschall 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 Gänseleberwürfeln gefüllt wird. Die Garnitur besteht aus kleinen gefüllten Törtchen von Trüffeln, Champignons und Hahnenriemen mit Zungenscheiben – Sauce albuféra.

**Alexandra** – Die volkstümliche Königin Alexandra von Grossbritannien und Irland, Gemahlin König Edwards VII., gab einer Garnitur aus Trüffelscheiben und grünen Spargelspitzen, auf pochierten Seezungenfilets serviert, ihren Namen. Für die Poularde Alexandra werden grüne Spargeln und Trüffelsauce verwendet.

**alsacienne** – Garnitur nach Elsässer Art: meistens mit Gänseleber, Trüffelscheiben und Madeirasauce. In Verbindung mit Sauerkraut, verschiedenes gekochtes und geräuchertes Schweinefleisch und Rindfleisch.