

## LITET MATLEXIKON

aioli	Aioli	provenzalische Knoblauchmayonnaise mit Eigelb, Olivenöl und Knoblauch (aïoli oder ailloli auf Französisch, von ail = Knoblauch, huile = Öl )
à la Nelson	auf Nelsons Weise	man brät Scheiben vom Fisch, legt durchgedrehtes Kalbfleisch und Zwiebelpüree auf die eine gebratene Seite, streut Semmelbrösel darauf und gießt dann geschmolzene Butter darüber, dann gratiniert man das ganze im Ofen (Nelson, 1758-1805, britischer Admiral)
avreda, se: reda /av/		
beurre blanc		französische weiße Fischsauce mit Butter, Weißwein oder Weißweinessig und Schalotte, evtl. mit verschiedenen Kräutern gewürzt (beurre = Butter, blanc = weiß auf Französisch)
biff à la Lindström		(schwedische Spezialität, wahrscheinlich das erste Mal im Jahre 1862 serviert): Hackfleisch vom Rind, Eigelb, Schlagsahne, geriebene Zwiebel, gehackte Kapern, feingehackte eingelegte Rote Bete, gekochte, kalte Kartoffeln in kleinen Würfeln, Salz und Pfeffer. Man mischt alles zusammen, macht aus dem Teig kleine Beefsteaks und brät sie schnell in reichlich Butter auf hoher Wärme; sie sollen nicht durchgebraten sein (Kapitän und Konsul Henrik Lindström, 1831-1910)
brulé, brylé	Karamellpudding	Pudding mit einer Soße von gebranntem Zucker (brûler = brennen auf Französisch)
bräcka	anbraten	leicht und kurz ohne Fett braten

demiglace		Brühe, die eingekocht ist, bis sie konzentriert und zähflüssig geworden ist (demi = halb, glace = Eis auf Französisch)
entrecôte (synonym: mellanrev)		internationale Bezeichnung für das Fleisch zwischen den Rippen („Zwischenrippenstück“) (entre = zwischen, côte = Rippe auf Französisch)
grava	beizen	Zubereitungsweise für Fisch (Lachs, Hering) und Fleisch (Rinderfilet): man reibt rohes (und filetiertes) Fleisch mit Zucker, Salz, Dill und Pfeffer ein und bewahrt dieses einen oder einige Tage auf (Bevor es Kühlschränke gab, hat man es in die Erde eingegraben, daher das Wort 'grava')
halstra	rösten	ohne Fett braten, ursprünglich über offenem Feuer auf einem Eisengitter  Heutzutage verwendet man meistens 'halstra' mit Fisch und 'grilla' mit Fleisch
hovmästarsås	'Oberkellnersoße'	viel Senf, ein wenig Zucker, Salz, Pfeffer, Weinessig, Öl und Dill
jägarsås	Jägersoße	Tomaten, Champignons, Schalotten, Fleischbrühe, (Weißwein), Kerbel und Estragon
kalvfilé (à la) Oscar	Kalbsfilet Oscar	(klassisches schwedisches Gericht): Kalbsfilet mit Bearnaisesauce, Spargel und Hummer. Die Spargelköpfe sollen eine römische Zwei (II) und die Hummerstückchen ein O rund um die II bilden (Oscar II, König 1872-1907)
kroket	Krokette	kleine panierte und frittierte Rolle (von z.B. Kartoffeln oder Fisch, gemischt mit einem Teig aus Soße und Eigelb)

marinera	marinieren	in gewürzte Flüssigkeit legen (ursprünglich, um Esswaren während langer Seereisen durch Einsalzen aufzubewahren; mare = Meer auf Latein, marin = was mit dem Meer zu tun hat)
marmelad (jfr 'sylv')	Marmelade	halbfeste Masse von Früchten oder Beeren, wird fast ausschließlich als Brotaufstrich verwendet
medaljong	Medaillon	runde oder ovale Scheibe von Filet (Rind, Kalb oder Lamm) oder Scheiben von Hummer- oder Langustenschwänzen
noisette		kleine runde Filetscheibe aus Fleisch (noisette = Haselnuss auf Französisch)
ostkaka	Käsekuchen	(altes schwedisches Bauerngericht, besonders bekannt aus Småland) „Smäländsk ostkaka“ ist heutzutage ein Begriff, es ist <i>nicht</i> das gleiche wie ein deutscher Käsekuchen!): Milch, Lab, Ei, Mehl, Zucker, Sahne und evtl. Mandeln. Nach dem Backen im Ofen ist der Kuchen puddingähnlich und wird mit 'sylv' (Marmelade) und Schlagsahne oder Zimtsoße serviert
petit four		kleines, feines Gebäck (petit four = kleiner Ofen auf Französisch)
pochera	pochieren	etwas in Flüssigkeit (oft Wasser) sieden
provençale		mit Knoblauch (und Olivenöl) zubereitet (Provence = eine Provinz im südöstlichen Frankreich)
ragu	Ragout	Fleisch, Geflügel, Wild oder Fisch in kleinen Würfeln mit vielen Gewürzen in einer sämigen Sauce gekocht, manchmal auch mit Frikadellen, Zwiebeln, Pilzen, Tomaten, Gurke, Oliven, usw. (ragoût = Ragout auf Französisch)

reda /av/ redd	andicken angedickt	Eine Flüssigkeit, Z.B. Brühe, Jus, Soße oder Suppe, dicker machen durch Zusatz von z.B. Mehl, Ei oder Sahne
rimma, rimsalta	leicht salzen	Fleisch oder Fisch in einer Lake von Salz (ohne Jod) einen Tag oder einige Tage aufbewahren, manchmal auch mit Salpeter und ein wenig Zucker (ursprünglich eine Konservierungsmethode)
rouille		französische rote Fischsauce mit Mayonnaise, Knoblauch, Eigelb, Olivenöl, Safran und Cayennepfeffer + Tabasco, Salz, und/oder weißen Pfeffer nach Geschmack (rouille = Rost, Rostbraun auf Französisch)
rumpstek	Rumpsteak	Beefsteak vom Hinterteil des Rindes (rump = Hintern auf Englisch)
salmbär (synonymer: psalmbär, blåhallon)	Kratzbeere	Beere von der selben Familie wie Himbeeren und Brombeeren, aber sauer und nicht so geschmackreich wie diese, auch nicht so verbreitet. Kommt häufig in Skåne und auf Gotland vor, sonst selten, und dann nur an der Küste (im nördlichen Landesteil überhaupt nicht)
sauce verte		Mayonnaise mit feingehacktem Spinat und frischen grünen Gewürzpflanzen (vert, verte = grün auf Französisch)
sorbet	Sorbet	„Fruchteis“, das aus Fruchtsaft, zu steifem Schnee geschlagenem Eiweiß und Zucker besteht, manchmal auch Wein oder Likör (Sorbet enthält <i>keine</i> Milch oder Sahne, dann ist es Eis!)
stjärnanis ( <i>Illicium verum</i> )	Sternanis	Chinesische sternähnliche Frucht mit dem gleichen Aroma wie Anis

stuva	mit Mehlschwitze anrichten	zusammen mit einer dicken Sauce aus Butter, Mehl und Flüssigkeit kochen
sylt (jfr 'marmelad')	Marmelade, Konfitüre	ziemlich lockere Masse von Früchten oder Beeren, wird sowohl zum Hauptgericht (z.B. köttbullar med lingonsylt, pannkakor med sylt) als Nachspeise und in Gebäck verwendet
tournedos	Rinderfilet	(leicht gebratene) 2-3 cm dicke Scheibe vom Rücken des Rindes  (tourner = wenden, drehen, dos = Rücken auf Französisch)