



...die Sprache der Küche...

Aronia

Aronia ist eine Pflanzengattung innerhalb der Familie der Rosengewächse (Rosaceae) und wird auch Apfelbeere genannt, weil die Pflanze ein Kernobstgewächs ist. Die Früchte sind aber viel kleiner. Sie stammt ursprünglich aus dem östlichen Nordamerika und wird heute vorwiegend in Skandinavien und osteuropäischen Ländern angebaut. Der robuste Aroniastrauch kann bis zu zwei Meter hoch werden und 20 Jahre oder länger leben. Reif sind die Aroniabeeren in der Regel Ende August.

Die Beeren enthalten viele Vitamine & Mineralstoffe und gelten als Superfood.

Charcuterie

Französischer Begriff für Feinkost und Delikatessen. In Frankreich werden damit oft zubereitete Fleischprodukte wie Speck, Schinken, Wurst, Terrinen und Pasteten - hauptsächlich aus Schweinefleisch - bezeichnet.

Galette

Französische Bezeichnung für ein rundes garniertes Küchlein aus goldbraun-glänzendem Blätterteig. *Die Galette des Rois* ist die u. a. in Frankreich, Belgien und Luxemburg sowie dem Saarland verbreitete Variante des Dreikönigskuchens. Sie wird am 6. Januar, dem Dreikönigstag, zur Erinnerung an die Heiligen drei Könige serviert.

Fischsauce

Gehört zu den ältesten Würzsaucen überhaupt und basiert auf fermentiertem Fisch oder Fischextrakten. Oft wird sie zum Würzen noch mit Zitronensaft, Essig, Chili, Zucker und/oder Knoblauch vermengt. Im Römischen Reich war die Fischsauce *Garum* (lat.) ein „teures und beliebtes Gut“ und wurde aus Fischinnereien, vor allem denen der Makrele, Salz und Gewürzen in mehrmonatiger Fermentation hergestellt. In kleinen Amphoren versiegelt, wurde Garum im gesamten Imperium verwendet und ersetzte im Binnenland oft das Salz. Die in Wildshut verwendete Fischsauce wird vom Küchenteam selbst produziert.

Labneh

Es handelt sich um einen festen, in seiner Konsistenz frischkäseähnlichen Rahmjoghurt. Labneh ist ein wichtiger Teil der nahöstlichen Küche.

Kaffeemolasse

Molasse (auf Deutsch Melasse) ist ein zäher, dunkelbrauner Zuckersirup, der als Nebenerzeugnis in der Zuckerproduktion aus Zuckerrohr, Zuckerrüben und auch aus Zuckerhirse anfällt. Reine Melasse kann als Brotaufstrich oder zum Backen verwendet werden und weist einen lakritz-artigen Geschmack auf.

Wir verfeinern unsere Melasse mit frisch gebrühtem Kaffee.



Kerbel

Kerbel (*Anthriscus cerefolium*), der gerne auch als Suppenkraut bezeichnet wird, gehört zur Familie der Doldenblütler. Er stammt aus Südeuropa und dem Kaukasus. Sein Aroma ähnelt dem der Petersilie und Anis, ist aber etwas süßlicher.

Rindertalg

Das Wildshut Küchenteam hat sich das umweltfreundliche Konzept „Nose to Tail“ auf die Fahne geschrieben und verwendet Rinderfett (Talg), das aus geschlachteten Rindern gewonnen wird, um Fleisch bei niedriger Temperatur zu garen.

In der Wildshut Küchensprache ist Rindertalg Sauce Hollandaise mit ausgelassenem Rinderfett.

Rona

Rote Bete

Zeldl

Eine Innviertler Brotspezialität aus Germteig

Secreto

Das Secreto (dt. geheimes Filet) ist ein vor allem in Spanien und Portugal beliebter und geschätzter Fleischschnitt bei Duroc- und Ibérico-Schweinen. Es handelt sich um ein Muskelstück, das sich im Bereich zwischen Rücken und Rücken- bzw. Lendenspeck "versteckt". Es ist grobfaserig und erinnert von der Form her an einen Fächer. Die zahlreichen feinen Fettäderchen sowohl beim Duroc-, als auch beim Ibérico-Schweinefleisch sorgen für eine intensive Marmorierung; durchaus vergleichbar mit dem Fleisch von Wagyu-Rindern. Das macht das Secreto wunderbar saftig und geschmacksreich. Im deutschsprachigen Raum ist dieses "geheime Filet" vom Schwein noch weitgehend unbekannt und gilt bislang als spezieller Tipp unter Genussexperten.

In Wildshut bieten wir diesen Schnitt vom Mangalitza Schwein an.

Stubenküken

Als Stubenküken werden junge, noch nicht geschlechtsreife Hühner bezeichnet, deren Schlachalter 28 Tage nicht überschreiten darf. Das Fleisch der Stubenküken gilt als besonders zart und unter Feinschmeckern als Delikatesse.

Waller / Wels

Der Wels - auch als Waller bekannt - ist einer der größten Süßwasserfische in europäischen Binnengewässern und ein Leckerbissen unter den Fischen. Er kann bis zu 3 Meter Länge erreichen und auch richtig schwer werden. Als Speisefisch ist er durch seinen angenehm milden Geschmack und durch sein grätenarmes, schmackhaftes Fleisch beliebt.