



# Kulinarische Übersetzungshilfe von paradisu.ch

## A

*Agneau*: Lamm (côte d'agneau ist ein Lammkotelett)

*Anchios*: Sardellen

*Anguille*: Aal

*Artichaut*: Artischocken

*Araignée*: Seespinne. Diese ist auf der Speisekarte eher selten zu finden. Der Verzehr einer Seespinne erfordert viel Geduld, da die Schalen mit dem Nussknacker nur mühsam zu öffnen sind.

## B

*Beurre*: Butter

*Boeuf*: Rind

*Bouillabaisse*: Fischsuppe mit ganzen Fischen oder Fischfiletstücken, Languste (in der Bouillabaisse impérial), Miesmuscheln, Gambas und mehr. In der Regel werden die Fische vor dem Servieren aus der Suppe gefischt und auf einer Platte angerichtet. Die Suppe gibt's dazu.

*Brebis*: weibliches Schaf, Schafskäse

*Brocciu*: Brochette: Spiesschen (z.B. Brochette d'agneau: Lammspiess)

## C

*Cabri*: Zicklein

*Canard*: Ente

*Cheval*: Pferd. Ein Steak Haché au cheval ist allerdings ein Hacksteak, auf welchem ein Spiegelei seinen letzten Ritt antritt.

*Cèpes*: Steinpilze

*Charcuterie Corse*: Wurstaufschnitt. Ein Teller Charcuterie beinhaltet in der Regel Lonzu, Coppa, Saucisson und Jambon cru.

*Chèvre*: Ziege, Ziegenkäse

*Coppa*: geräuchertes, gesalzenes und gepfeffertes Schweinefleisch, etwas durchzogener als der Lonzu. Wird in der Charcuterie hauchdünn aufgeschnitten serviert.

*Coq*: Hahn

*Coquillages*: Schalentiere (Krabben, Muscheln, Schnecken)

*Crevettes*: kleine Garnelen

## D

*Denté, Denti*: Zahnbrasse

*Dinde*: Pute

*Dorade*: Goldbrasse

## E

*Entrecôte*: Zwischenrippenstück (Rindfleisch). Die Entrecôtes, die man auf Korsika serviert bekommt, kann man nicht mit einem Schweizer Entrecôte vergleichen. Auf der Insel sind sie sehr durchzogen. Wer ein mageres und zartes Stück Rindfleisch geniessen möchte, bestellt ein Filet (mein Tipp: Ein Filet au poivre). Wer ein

Entrecôte oder Filet wünscht, wird nach der "Cuisson" gefragt: blutig heisst "seignant", rosa heisst "à point" und gut durch "bien cuit".

*Entrée*: Vorspeise

*Epices*: Gewürze

*Epaule*: Vorderschinken (häufig auf der Pizzakarte zu finden)

*Epinards*: Spinat

*Escalope*: Schnitzel

## F

*Fenouil*: Fenchel

*Fiadone*: Dessert aus Brocciu mit Zitrone

*Figatellu*: Wurst aus Leber, geräuchert, gesalzen und gepfeffert. Figatellu wird entweder aufgeschnitten in der Charcuterie serviert oder als ganzes Stück gegrillt.

Filet: Lendenstück. Häufig als "filet au poivre" oder "filet aux champignons" serviert.

*Figues*: Feigen

*Flan*: Pudding. Sehr empfehlenswert ist das "flan à la chataigne", ein Marronenpudding.

*Foie*: Leber

*Fraise Melba*: Eisbecher mit Vanilleeis und frischen Erdbeeren

*Friture du golfe*: kleine, fritierte Fische

*Fromage*: Käse. Auf Korsika kann man anstelle eines Desserts Käse bestellen, denn dieser schliesst ja bekanntlich den Magen. Serviert wird Schafs- und Ziegenkäse, begleitet von etwas Feigenmarmelade.

## G

*Gambas*: Garnelen

*Gâteau*: Kuchen

*Gibier*: Wild

*Gigot*: Keule, z.B. gigot d'agneau: Lammkeule

*Glace*: Eis

*Gratin*: Auflauf, in der Regel Kartoffelauflauf, gelegentlich auch Auberginen

*Gruyère*: Als Gruyère wird auf Korsika geriebener Emmentalerkäse bezeichnet.

Dieser kommt in Billig-Pizzerien anstelle Mozarellas auf die Pizza...

## H

*Haricots verts*: grüne Bohnen

*Homard*: Hummer

*Huile d'olives*: Olivenöl

*Huîtres*: Austern. Auf Korsika werden Austern in den beiden grossen Etangs bei Aléria gezüchtet und dann als Huîtres de Diane oder Huîtres d'Urbino bezeichnet. Austern werden roh (und lebendig) oder auch überbacken verzehrt.

## J

*Jambon*: Schinken. Bei jambon cru handelt es sich um Rohschinken.

## L

*Laitue*: Kopfsalat

*Langouste*: Langusten. Diese Meerestiere findet man in vielen Restaurants entlang der Küste in Aquarien. Langusten werden gekocht oder grilliert gegessen. Dazu serviert werden diverse Saucen. Langusten sind sehr teuer, doch rechtfertigt sich der Preis, wenn man Fangaufwand berücksichtigt. Pro Person sollte man (als Hauptgang mit Beilagen) zwischen 300 und 400 g Languste bestellen.

*Lapin*: Hase

*Lardons*: Gebratene Speckstreifen, die oft auf einen Ziegenkäse-Salat (salade de chèvre chaud) serviert.

*Légumes*: Gemüse

*Lentilles*: Linsen

*Lonzu*: geräuchertes, gesalzenes und gepfeffertes Schweinefilet. Kauf man ein Stück Lonzu im Supermarkt, muss man darauf achten, dass es richtig hart ist. Wenn man es dann noch schafft, es hauchdünn zu schneiden, ist die Vorspeise perfekt!

*Lotte*: Seeteufel

*Loup de mer*: Wolfsbarsch

## M

*Menthe*: Pfefferminze

*Miel*: Honig

*Moules*: Muscheln, in der Regel die schwarzen Miesmuscheln. Diese gibt es à la crème (in Sahneseauce), à la marinière (in Weisswein), à la provençale (mit Tomaten und Kräutern). In auf Muscheln spezialisierten Restaurants findet man weitere, teils sehr kreative Zubereitungsarten. Muscheln werden häufig mit Pommes Frites serviert (Moules frites).

*Moutarde*: Senf

*Mouton*: Schaf

## N

*Noisette*: Haselnuss. Cervione hat sich auf Haselnüsse spezialisiert. In der Saison stehen auf den Tischen der Bars jeweils eine Schale mit einem Nussknacker dazu. Unterhalb des Dorfes gibt es grössere Haselnuss-Wälder. Verkauft wird auch Haselnuss-Öl.

## O

*Oeuf*: Eier

*Oignons*: Zwiebeln

*Oursins*: Seeigel. Diese können - wie die Austern - roh mit etwas Zitrone aber auch überbacken gegessen werden. Sie sind aber auf einer Speisekarte selten zu finden. Wer dennoch Seeigel verzehren möchte, findet sie zuhauf auf den Riffs in Ufernähe...

## P

*Pâtes*: Nudeln

*Paté*: Pain: Brot. In der Regel wird Baguette serviert.

*Pêche Melba*: Eisbecher mit Vanilleeis und Pfirsichen

*Pichet*: Karaffe. Offener Wein wird in Pichets zu 0.25 l (un quart), 0.5 l (un demi) oder 1 l (un litre / un grand) serviert.

*Persil*: Petersilie

*Plat du jour*: Tagesgericht

*Poisson*: Fisch

*Poivrons*: Porc: Schwein

*Potage*: Suppe

*Poulet*: Brathähnchen

*Poulpe*: Tintenfisch

*Prizuttu*: Rohschinken

## R

*râpé*: gerieben, fromage râpé: geriebener Käse

*Rôti*: Braten

*Rouget*: Rotbarbe

*Rouille*: pikante, rote Mayonaise, die zur Fischsuppe serviert wird.

## S

*Sanglier*: Wildschwein

*Sansonnet*: Saumon: Lachs

*Saucisson*: eine Art Salami aus Schweinefleisch, selten Esel Fleisch, ist Bestandteil jeder Charcuterie Corse.

*Seiche*: ähnlich dem Calamar

*Sole*: Seezunge

*Soufflé*: Eierauflauf

*Soupe de poisson*: Fischsuppe. Zu einer Fischsuppe erhält der Gast gleich eine Vielzahl an Dingen: Geröstete Brotstücke, eine Knoblauchzehe, Rouille (eine pikante rote Mayonaise), St-Pierre: St.-Petersfisch. Wer (als kleine Gruppe) einen St-Pierre bestellt, muss entweder etwas vom Filetieren eines Fisches verstehen - oder es dem Servicepersonal überlassen.

## T

*Terrine*: Häufig Wildschweinterrine, gelegentlich Figatelli-Terrine

*Thon*: Thunfisch

*Tripes*: Kutteln

*Truite*: Forelle

## V

*Veau*: Kalb

*Velouté*: Crèmesuppe

*Viande hachée*: Hackfleisch

*Vin*: Wein (blanc: Weisswein, rouge: Rotwein)

*Vinaigre*: Essig

*Volaille*: Geflügel

Mir ist klar, dass nicht alle Begriffe auf diesen zwei Seiten zu finden sind. Eure Hilfe ist wichtig. Mailt mir weitere Wörter, die ihr auf korsischen Speisekarten gefunden habt. Merci und guten Appetit!