



II. KAPITEL

GARNITUREN

Beilagen, Hilfsmittel und Zubereitungsarten.

Die Garnituren nehmen in der Küche eine wichtige Stellung ein und spielen eine Rolle, die von keinem Praktiker verkannt werden darf. Ihre Zusammensetzung soll sich immer in direkter Uebereinstimmung mit dem Gegenstand, zu dessen Begleitung sie bestimmt sind, befinden, und jede zu der Natur des Stückes nicht passende Phantasiezugabe muß streng vermieden werden.

Je nachdem es der vorliegende Fall verlangt, oder noch mehr die Natur des Stückes, das sie begleiten sollen, bestehen die Grundstoffe der Garnituren aus Gemüse, Teigwaren, diversen Farcen (in Formen pochiert oder in Form von Klößchen), Hahnenkämmen und -Nierchen, allen Sorten Pilzen, Oliven, Trüffeln, Weich- und Schaltieren, auch aus Eiern und kleinen Fischen, sowie aus gewissen Zubereitungen von Schlachtfleischabfällen.

Manchmal ergeben sich die Garnituren auch aus der Art der Zubereitung der Gerichte, wie bei den Matelotes, der Bourguignonne usw.

Die bei den Garnituren zur Verwendung kommenden Gemüse werden je nach der Rolle oder dem Namen der Gerichte, zu deren Begleitung sie bestimmt sind, zugeschnitten und behandelt; jedoch ist ihre endgültige Zubereitung gewöhnlich dieselbe, als wenn sie als Gemüse serviert werden sollen.

Das gleiche gilt von den Mehlspeisen, Weich- und Schaltieren.

Wir geben in diesem Kapitel nur die Bestandteile der Garnituren sowie die Verhältnisse an und verweisen bezüglich der Zubereitungsart auf das jeweilig einschlägige Kapitel.