



# Genuss in allen Gängen

Das Wort Menü wurde im 19. Jahrhundert aus dem französischen „menu“ = klein abgeleitet. Es besteht aus einzelnen Gängen, die ihren Wortursprung aus der Tatsache ableiten, dass das Servicepersonal für jede, neue Kleinigkeit einen neuen „Gang“ von der Küche an den Tisch zurücklegen musste.

Wenn Sie Ihre Gäste mit einem typischen französischen Menü verwöhnen wollen, müssen Sie vor der vermeintlichen Haute Cuisine keinen Respekt haben. Auch in Frankreich gibt es kleine, einfache Gerichte, die leicht zuzubereiten sind. Je nach Könnerschaft lässt sich die Menüfolge nach Schwierigkeitsgrad anpassen.

Mit einigen kleinen Tipps werden auch Sie zum Maitre de Cuisine, zum Komponisten einer kulinarischen Symphonie, bei der aufeinander abgestimmte Aromen zu einem echten Genusserlebnis verschmelzen:

- Savoir vivre! Nehmen Sie sich Zeit für die Zubereitung und den Genuss
- Verwenden Sie nur frische Zutaten bester Qualität und vor allem Gewürze, Gewürze, Gewürze...
- Achten Sie darauf, dass die einzelnen Gänge gut aufeinander abgestimmt sind
- Ein guter Landwein und das Baguette gehören einfach dazu

Je nach Zeitrahmen und Anlass können Sie die Menüfolge von 3 Gängen aufwärts selbst bestimmen. Zur Orientierung finden Sie hier das klassische französische Menü, das bis zu 8 Gänge umfassen kann:

## **Teil 1:** Das Ameuse geule oder auch Ameuse bouche

Der kleine Gruß aus der Küche, der noch nicht zum Menü zählt.

- 1. Gang:** eine leckere Suppe
- 2. Gang:** eine kalte oder warme Vorspeisen: hors d'œuvre oder Antipasti
- 3. Gang:** ein Fischgericht
- 4. Gang:** eine Fleischgericht

Hiernach erfolgt es eine Pause. Die folgenden Entrées bilden den Auftakt zum zweiten Teil des sinnlichen Schlemmens.

- 5. Gang:** Eingangsgerichte: kalt z.B. Salat oder warm Pastete
- 6. Gang:** ein Braten
- 7. Gang:** Zwischengerichte wie z.B. Gemüse oder Sorbet
- 8. Gang:** Nachspeise wie z.B. Petits Fours, Süßspeisen, Käse oder Obst

Klassische Beilagen wie Kartoffeln oder Gemüse sind in der französischen Küche nicht so verbreitet. Dafür steht der Brotkorb immer parat.

Also dann: Frisch ans Werk! Viel Spaß beim Kochen und auch hier gilt: Alles kann, nichts muss. Hauptsache, es schmeckt!