

TOQUES D'OR

Feiertag zu Ehren von Marie Antonin Carême am 08. Juni

Zu Ehren des "Königs der Köche und Kochs der Könige" Marie Antonin Carême, des bedeutendsten Kochs der Neuzeit, der die Grundlage für das "goldene Zeitalter" der französischen Kochkunst legte,

bieten Eurotoques-Chefs in ihren Restaurants am 8. Juni ein ihm gewidmetes Menü an. Es setzt sich zusammen aus Carêmes Originalrezepten und ist an die Jahreszeit angepaßt.

Marie Antonin Carême (1784-1833), Begründer der neuzeitlichen französischen Kochkunst, machte als Koch eine beispiellose Karriere. Das Kind aus den allerärmsten Pariser Verhältnissen wurde als Zehnjähriger von seinem Vater ausgesetzt und von einem Garkoch aufgenommen. Seine Laufbahn begann, als er Lehrling bei einem berühmten Pariser Konditor wurde. Er lernte lesen und schreiben und durfte in der Nationalbibliothek aus Büchern üppige Dekorationen abzeichnen, die er als Vorbild für seine aberwitzigen Torten nahm. Im Alter von 18 Jahren war er als Pâtissier so gesucht, daß er auf eigene Rechnung bei Banketten arbeitete. Dies führte ihn in die Küche des Außenministers Talleyrand, der es mit seinen diplomatischen Dinern und großen Staatsbanketten meisterhaft verstand, Kochkunst und Politik zu verknüpfen. Mit allen großen Küchenmeistern in Europa (u. a. in England, Deutschland, Rußland) traf Antonin Carême zusammen, und er notierte jeden Abend alles, was er sah und machte. Dies bildete die Grundlage für seine berühmten Bücher, sein kulinarisches Testament.

In Frankreich besinnt man sich seit den achtziger Jahren wieder auf den gesuchtesten "officier de bouche" der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts und legt seine Werke wieder auf. Deutsche Übersetzungen gibt es bislang nicht. Eine kurze Biografie ist in "Cotta's kulinarischem Almanach 1997/98" erschienen (Herausgeber ET Vincent Klink und Stephan Opitz, Verlag Klett-Cotta, Stuttgart, 1996, ISBN 3-608-91814-0, DM 38.-). Ein ganzes Carême-Menü besteht aus fünf bis sieben Gängen, wobei zu jedem Gang mehrere Gerichte gehören. Ein Original-Menü, das er am 6. Juli 1815 auftrichtete, war für zehn bis 12 Personen: Deux potages: Le potage à la Condé, Le potage à la moelle de boeuf; Deux élevés de poisson: Le bar grillé à l'italienne, Le cabillaud à la hollandaise; Deux grosses pièces: Le quartier d'agneau à l'anglaise, La chartreuse garnie de cailles; Quatre entrées: Les petits vol-au-vent à la Nesle, L'emincé de filets de boeuf à la Clémont, La poularde à la maquignon, Les filets de lapereaux glacés à la chicorée; Deux plats de rôti: Les poulets à la eïne, Les pigeons bardés; Deux relevés de plats de rôti: Le croque-en-bouche à la moderne, La sultane en surprise; Quatre entremets: Les haricots blancs à la maître d'hôtel, Les laitues braisées au consommé, La gelée d'abricots renversée, Les fanchonnettes au café moka.

Für unsere Menüauswahl haben wir zwei Bücher aus Frankreich verwendet: Antonin Carême: L'art de la cuisine française au XIXe siècle, Editions Payot & Rivages, Paris, 1994 (Nachdruck der Ausgabe von 1832 mit biografischem Vorwort), ISBN 2-22888862-1, 195 FF; Georges Bernier: Antonin Carême, La sensualité gourmande en Europe, Editions Grasset & Fasquelle, Paris, 1989, ISBN 2-246-42071-7, 120 FF Beide Bücher sind zu bestellen über Librairie Gourmande, Geneviève Baudon, 4, rue Dante, 75005 Paris, Tel. 00331 43 54 37 27, Fax 00331 43 54 31 16.

Menü-Vorschlag:

Salade de filets de soles

Potage a l'oseille liée

Darne de cabillaud à la hollandaise

Selle de mouton présalé à la française garnie de concombres

Crème française aux framboises

Original-Rezepte von Antonin Carême

Salade de filets de soles

(Salat mit Seezungenfilets)

Seezungenfilets in Butter dünsten. 12 hartgekochte, abgekühlte Eier in vier oder acht Teile schneiden, um daraus eine Umrandung zu legen. Besonders reizvoll ist es, wenn zuvor der Boden der Vorspeisenplatte mit gelben Kopfsalatblättern aufgefüllt ist, die Sie in feine Streifen geschnitten und wie einen gewöhnlichen Salat angemacht haben. Sie bringen soviel davon auf, daß der Boden der Platte etwa daumendick bedeckt ist. Danach lassen Sie die Seezungenfilets abtropfen und legen sie auf den Salat in Form einer Krone, in die Sie Majonaise geben, oder, wenn Sie wollen, gießen Sie die Soße über den Fisch, den Sie anschließend servieren. Diese Art von Vorspeise erhält mehr Eleganz, wenn ich wenig Salat unter die Filets lege. Man kann dazu auch Endivien, Chicorée und Sellerie nehmen, ebenso wie man andere Salatsößen verwenden kann mit Öl, mit Essig, Salz, Pfeffer und fein gehackten Kräutern. Alles vermischen und den Fisch damit bedecken.

Potage a l'oseille liée

(Sauerampfersuppe)

Schneiden und waschen Sie eine gute Handvoll Sauerampfer, einen Kopfsalat und ein Sträußchen Kerbel und lassen alles zusammen in feiner Butter verschmelzen. Anschließend gießen Sie alles in ein Geflügelconsommé, fügen eine Messerspitze Zucker hinzu, entfetten die Suppe und lassen sie eine halbe Stunde kochen. Vor dem Servieren gießen Sie die Suppe vorsichtig in eine Mischung aus acht durchgeseihten Eigelb. Dann fügen Sie 125 g frische Butter hinzu und lassen das ganze aufwallen, während Sie umrühren, bis sich das Ganze verbunden hat. Anschließend gießen Sie die Suppe in eine Suppenschüssel mit gerösteten Brotstückchen.

Darne de cabillaud à la hollandaise

(Zwischenstück vom Kabeljau Holländer Art)

Das Zwischenstück eines Kabeljau zurichten, ausnehmen und wässern. Zusammenbinden. Eine Dreiviertelstunde vor dem Servieren in siedendes Salzwasser mit in Ringen geschnittenen Zwiebeln

und etwas Petersilie geben, aufkochen lassen, vom Herd nehmen, zudecken und ohne Kochen 20 Minuten am Herdrand stehen lassen. Bevor der Kabeljau auf Feuer kommt, ein Dutzend holländische Kartoffeln aufsetzen und, sobald sie gar sind, schälen und in zwei Teile schneiden. Aus jeder Hälfte kleine ovale Kartoffeln formen. Den Kabeljau mit den Kartoffeln anrichten, mit heißer geschmolzener und geklärter Butter und Kapern servieren. Oder mit einer Kapern- oder einer Austernsoße servieren.

Selle de mouton présalé à la française garnie de concombres

(Hammelsattel présalé französische Art mit Gurken)

Sie parieren das große Stück wie gewöhnlich und umwickeln es mit mageren und fetten Streifen Bajonner Schinken. Bei gelindem Feuer 2 1/2 Stunden lang schmoren. 25 bis 30 Minuten vor dem Servieren lassen Sie es abtropfen, entfernen die Speckstreifen, richten es leicht zu, bedecken es mit der Bratensoße, Bröseln und geriebenem Parmesan, fügen geschmolzene frische Butter hinzu. Mit einer Garnitur aus in Butter gedünsteten Gurkenscheiben in einer Velouté oder Espagnole anrichten.

Crème française aux framboises

(Französische Creme mit Himbeeren)

Vier Gläser Milch mit einer Prise Cochenille und zehn Unzen (312,5 g) Zucker aufkochen. Diese Milch in zehn Eigelb gießen, mit Maßen umrühren, damit die Creme gleichmäßig wird. Eine Prise Salz hinzufügen und unter Rühren erwärmen. Sobald die Masse zu kochen beginnt, durch ein Sieb streichen. Danach zehn Blatt Gelatine einweichen, auflösen und, während die Creme abkühlt, ein Pfund gut reife Himbeeren mit einer handvoll Erdbeeren durch ein feines Sieb streichen. Sobald die Creme kalt ist, mit den Früchten vermischen.

Anmerkung: Der Gebrauch von Cochenille, der getrockneten Schildlaus, als Färbemittel ist nicht mehr zeitgemäß. Die Laus enthält einen kräftigen, ungiftigen roten Farbstoff (Karmin), mit dem früher u.a. Textilien gefärbt wurden.