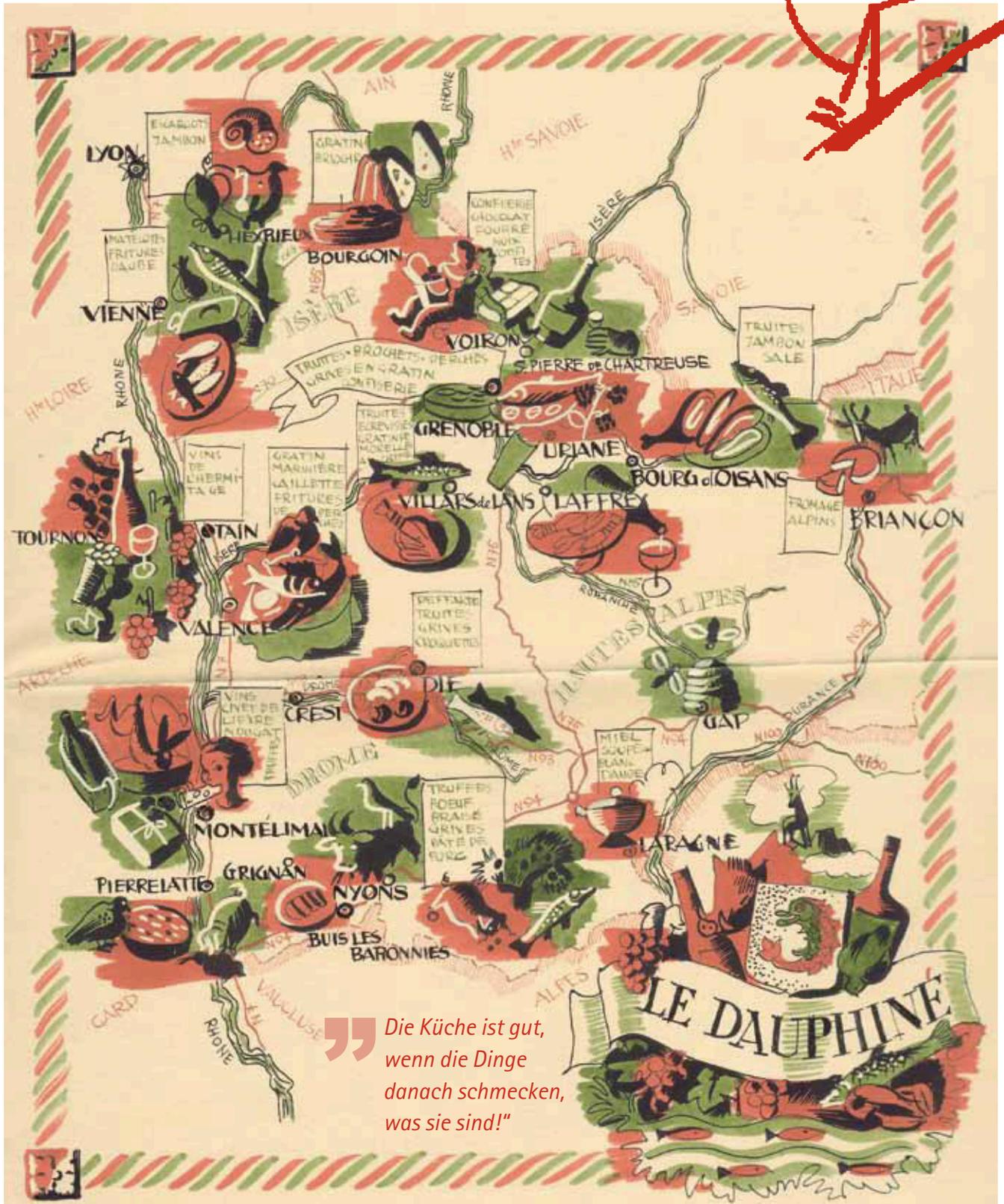


# Curnonsky

*A notre cher Prince du Verbe, de l'Esprit  
de la République de la Petite Viande  
se réclame  
Et sa profonde admiration  
et d'innombrables signatures  
Curnonsky*

Er entdeckte, polarisierte und kartographierte den Reiz der provinziellen Küche Frankreichs. Leidenschaftlich adelte er das Echte und Ursprüngliche, das machte ihn zum Prinzen der Feinschmecker. Er gab dem Genuss eine Sprache und „La Gastronomie“ Leben und Glanz zurück.



„ Die Küche ist gut,  
wenn die Dinge  
danach schmecken,  
was sie sind!“

Bildunter-  
schrift Bild-  
unterschrift  
Bildunter-  
schrift Bild-  
unterschrift  
Bildunter-  
schrift Bild-  
unterschrift  
Bildunter-  
schrift Bildun-  
terschrift

„ Wenn die Suppe genau so warm gewesen wäre, wie der Wein, der Wein auch so alt wie das Huhn und die Poularde ebenso fett wie die Hausfrau, dann wäre es gut gewesen!“

Er war ein allseits verehrter Prinz der französischen Feinschmeckerei, Autor der 28-bändigen Sammlung «Das gastronomische Frankreich» mit mehr als dreißigtausend Rezepten. Er gründete die «Académie des Gastronomes», war Literat, Grand Gourmand und unangefochtener Gesetzgeber des Kochens. Unter seinen zehn Geboten regierte eines ganz oben: «Es gibt keinen Ersatz für Butter». Prompt vollzog sich Curnonskys Karriere wie geschmiert.

### Die Literatur des Löffelschwingers

„Meide die linke Keule der Rebhühner. Denn sie stehen auf diesem Bein, und das lässt die Blutzirkulation träge werden“. Dieser menschenfreundliche Hinweis findet sich in keinem Kochbuch, sondern als Anmerkung zu seinem Testament, das Curnonsky 1954 hinterließ, bevor sich der über Achtzigjährige aus dem Fenster seiner Pariser Wohnung stürzte. Man ist versucht zu denken, dass es sich um das Küchenfenster gehandelt hat. Er hielt es nicht mit den Exzentrizitäten der hoch gewirbelten Küche: „Das Geheimnis aller großen Mahlzeiten ist Einfachheit. Sich am Herd wichtig tun, kann schließlich jeder“ Er verachtete die ausgetüftelte Küche, die man gerne als «grande cuisine» preist. Als Kennzeichen der Küchenkunst ließ er einzig gelten: „Wenn Sie gut gegessen haben, wissen Sie es, aber Sie fühlen es nicht“.

### Er gab dem Genuss eine Sprache

1872 in der Nähe von Angers in Frankreich geboren, machte er, zusammen mit Marcel Rouff und Austin de Croze, in unzähligen Kochbüchern der zwanziger und dreißiger Jahre des letzten Jahrhunderts den Reiz der provinziellen Küche in ganz Frankreich bekannt. Curnonskys wahrer Name war Maurice-Edmond Sailland. Als junger Mann verkehrte er in den Kreisen des Romanciers und Dichters Pierre Louÿs und des Humoristen Alphonse Allais, oft war er auch zu Gast im Haus von Colette und ihrem Mann Willy. Sein ehrgeiziges Ziel war es, als Literat berühmt zu werden. Bereits im Jahre 1928 hatte er es geschafft. Er wurde auf Anregung der Pariser Tageszeitung „Paris-Soir“ zum Prinzen der Feinschmecker — Prince des Gastronomes — gewählt. Curnonsky hat in Hunderten von Ansprachen, Vorträgen und Publikationen immer wieder von neuem auf den Wert einer gepflegten Küche für das Wohlbefinden der Menschen hingewiesen, um ein Absinken in die Kulturlosigkeit zu verhindern. Ihm ist es zu verdanken, wenn die französische Küche nach einem Rückgang in den zwanziger Jahren des letzten Jahrhunderts wieder ihren alten Ruf in aller Welt festigen konnte. Der Kenner und Lebenskünstler nahm bis in sein hohes Alter an zahlreichen Festessen teil und viele Gerichte schuf man ihm zu Ehren. Er war Ehrenmitglied zahlreicher französischer und ausländischer Feinschmecker-Verbände und ein geistreicher und fruchtbarer Schriftsteller, der allein oder in Gemeinschaft mit anderen eine große Anzahl sehr lesenswerter Bücher geschrieben hat. So u. a. gastronomische Werke wie „La France gastronomique“, „Bons plats, bons vins“ und „La France à fable“...



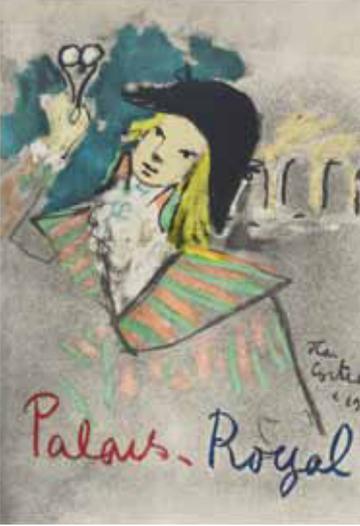
Bildunterschrift Bildunterschrift Bildunterschrift Bildunterschrift Bildunterschrift  
Bildunterschrift Bildunterschrift Bildunterschrift

Maurice Edmond Sailland, alias Curnonsky, legte den Grundstein für den heutigen Michelin

„Der Eigengeschmack der Zutaten sollte in der Kochkunst nicht verfälscht werden“. Damit formulierte er einen Lehrsatz, der fortan die Nouvelle cuisine entscheidend gestalten sollte und sich heute, 50 Jahre nach seinem Tod, wieder wachsender Aktualität in der guten Küche erfreut. Kein Zufall, dass Curnonsky im Anjou aufwuchs. Die Küche des Loiretals ist bekannt für ihre unverfälschte Einfachheit. Curnonsky lehnte entschieden die sonst üblichen schweren Saucen ab, mit denen minderwertige Zutaten einfach verdeckt wurden. Da im Loiretal die Zutaten von Haus aus schon immer von bester Qualität waren, brauchten die Köche daher kaum etwas zu verfeinern. Schweinefleisch und Geflügel, Wildbret und Fisch aus der Loire gab es zeit jeher in Hülle und Fülle. Dazu eigenen sich die leichten Rot- und Weißweine der Touraine und des Anjou hervorragend zum Kochen. Als Curnonsky auf den Plan trat, hatte die Küche des Loiretals bereits ihre eigene Geschmacksnote entwickelt. Sie war vielleicht etwas spartanischer in Orleans-Sancerre und der Sologne, etwas bretonisch-aufwendiger in der Umgebung von Nantes, doch in der Touraine erwartete den Feinschmecker schon damals eine klassisch hohe Kochkunst. „Die echte Cuisine Tourangelle“, schrieb er; „hat etwas von dem Geist eines Rabelais und dem Genius eines Descartes, einem weiteren Sohn dieser illustren Provinz: Sie ist klar, einfach und geradlinig“.

Im hohen Alter, Curnonsky wurde immerhin 84, erinnerte sich der leidenschaftliche Gourmet an eine Hochzeit im Anjou, zu der er Ende des 19. Jahrhunderts eingeladen war. Curnonsky kannte die Braut bereits aus deren Jugendzeiten und schwelgte: „Eine prächtige dreiste Blondine Anfang zwanzig, die mich bei Gelegenheit hinter einer Scheune die Festigkeit ihrer schönen Schenkel fühlen ließ, deren zarte und flaumige Haut vom Sand der Loire golden schimmerte.“ Nicht minder sinnlich genoss er wohl dann auch den Hochzeitsschmaus, der aus immerhin zehn Gängen bestand.





„ Der Mund ist nicht nur zum Essen, sondern auch zum Genießen da. Und alle großen Liebhaber sind auch große Feinschmecker.“

## Curnonsky à la carte...



Jeanne B. Barondeau, auf dem einstigen Stammplatz von Curnonsky im GRAND VÉFOUR - PALAIS ROYAL - PARIS mit den ersten drei Büchern. Eine Messing-Plakette beschreibt: Dies ist der Platz von Maurice-Edmond Sailland – Curnonsky.



„La mia Opera – Sie werden die sein, die mein Werk vollendet!“ Das waren die bestimmten Worte eines Kunstsammlers und einstigen Freundes von Curnonsky an Frau Barondeau, als er ihr den Nachlass übergab. Augenblicklich erfasste sie den dokumentarischen Wert und begann ihre Entdeckungsreise durch eine unvorstellbare Menge kulinarisch dokumentierten Genusses. Den wahren Reiz macht jedoch Curnonsky selbst aus. Ein sensibler Schönggeist, der die Genussfähigkeit und Lebensart der Franzosen auf vielerlei Weise zum Ausdruck bringt. Frau Barondeau spricht von einer Lichtgestalt, ausgestattet mit der Fähigkeit, bewusst zu genießen und dies auch auf einzigartige Weise zum Ausdruck zu bringen. Nicht zufällig taucht dieses Werk heute wieder auf – in einer Zeit der Rückbesinnung auf Werte wie Echtheit, Lebensfreude, Genuss und Nachhaltigkeit. Ein Vertreter der deutschen Spitzengastronomie, Hans Haas, Chef- und Sternekoch des „Tantris“ in München, schrieb daher mit den Worten: „Eine große Bereicherung für die gastronomische Literatur“ im „Curnonsky à la carte...“ das Vorwort. Die Sammlung ist Inspiration und Lehrbuch zugleich und dokumentiert fantasievoll ein immer währendes Bedürfnis der Menschen nach Schönheit und Genuss.

Eine unvorstellbare Menge Skizzen, handgemalte Menükarten, Rezepte, Bücher, Kolumnen, Zeitungsartikel und Theaterkarten waren und sind zu sichten und zu katalogisieren um dieses Werk zu schaffen.

Insgesamt neun Bücher werden den Nachlass des Prinzen der Gastronomie erfassen. Bisher entstanden die Bücher: Curnonsky à la carte..., Curnonsky en route ..., Curnonsky souvenirs gastronomiques... in französischer Sprache. Jeanne B. Barondeau gewann damit den: GOURMAND WORLD COOKBOOK AWARD 2008 in der Kategorie: Bestes französisches Kochbuch.



Die „Edition de luxe“ ist limitiert und nummeriert (1-500). Die Edition Museum (Auflage 2500). Bestellen kann man die Bücher unter [www.curnonsky.com](http://www.curnonsky.com).

# Bouillabaisse

für 4 Personen



Hans Haas und Gabriela Weilacher -  
Genuss aus erster Hand - einfach köstlich

## ZUTATEN

Öl und Butter zum Anbraten  
Salz, Pfeffer  
2 Hummer  
4 Langostinos  
1 Rotbarbe  
1 Seezunge  
100 g Fenchel  
100 g Stangensellerie  
50 g Karotten  
2 Zwiebeln  
5 Stück Champignons  
50g Lauch  
3 Knoblauchzehen  
3 frische Tomaten (grob geschnitten)  
3 Dosentomaten  
Safranfäden  
Rosmarin  
Thymian  
Lorbeer  
Petersilienstiele  
2 Eiweiß  
4-5 l Tomatenconsomme oder Fischfond  
20 ml Cognac  
100 ml Noilly Prat  
300 ml Weißwein  
Als Einlage eignet sich etwas gekochter  
Fenchel, gebratene Artischocken, Ofentomaten  
oder Ravioli.

## ZUBEREITUNG

Die Hummer in kochendem Wasser ca. 2 1/2 Minuten kochen, dann herausnehmen und in Eiswasser legen. Anschließend ausbrechen und die Scheren noch 2-3 Minuten nachkochen, diese ebenfalls ausbrechen. Die Langostinonsschwänze auslösen und säubern, mit etwas Salz würzen und in Öl und Butter braten. Von der Seezunge die Haut abziehen, die Filets herauslösen. Die Rotbarbe filetieren. Kiemen und Innereien entfernen. Die ausgelösten Hummer- und Langostinoskarkassen mit der Schere kleinschneiden. Die Butter mit dem Öl in einem Topf bräunen, Krustentierkarkassen goldgelb anrösten, mit Meersalz leicht würzen. Etwas später die Fischkarkassen, den Knoblauch und das grob geschnittene Suppengemüse zugeben. Kurz mitrösten. Anschließend mit den Dosentomaten und den irischen Tomaten tomatisieren. Nun den Cognac angießen, diesen mit einem Feuerzeug oder Streichholz vorsichtig entflammen. Noilly Prat und Weißwein zugeben und das Ganze kurz reduzieren lassen. Den kompletten Ansatz richtig auskühlen lassen, die Kräuter, Pfefferkörner und etwas Safranfäden zugeben. Das Eiweiß und die kalte Tomatenessenz (oder Fischfond) zugeben und gut verrühren. Den Topf auf den Herd stellen und unter vorsichtigem Rühren mit einem flachen Spatel oder Bratenspatel zum Kochen bringen. Das Umrühren ist am Anfang besonders wichtig, damit sich das Eiweiß nicht am Boden ansetzt. Bei kleiner Flamme für ca. 2 Stunden köcheln lassen. Dabei ab und zu probieren und, wenn nötig, nachwürzen. Die Bouillabaisse zum Schluss vorsichtig durch ein feines Sieb oder Passiertuch gießen. Den Fisch in kleine Stücke schneiden, würzen und in Butter kurz ansautieren. Zusammen mit den Langostinos, evtl. gekochtem Fenchel oder ein paar Ravioli in einen tiefen Teller geben. Auch Artischocken und geschmorte Tomaten eignen sich hervorragend. Zum Schluss die Bouillabaisse darüber gießen und mit ein paar gehackten Kräutern garnieren.

