



Eine Eisscholle, auf der ein paar Pinguine sitzen? Poitrine Antarctica und Maïs miodesopsia.

Poitrine Antarctica

Brust vom Huhn mit schwarzen Trüffeln in Alufolie gedünstet

Mit einem dienstfertigen Lächeln stellte die Kellnerin den Pinguin auf den ganz in Weiß gedeckten Tisch. Die Frau hatte asiatische Augen mit leuchtend türkisblauer Iris, dunkle Brauen und gebleichte Haare. War sie eine Heldin aus einem japanischen Comic? Der Vogel sah aus, als sei er aus Käsemasse geformt und machte doch ständig seinen Schnabel auf und zu. Auch er hätte eine Figur in einem Manga abgeben können. Im Hintergrund waren Aquarien übereinander gestapelt, wie üblich in den großen Meeresfrüchtetempeln Chinas – nur, dass hier keine Fische, Schildkröten und Mantis shrimps schwammen, sondern ausschließlich Pinguine.

Nun zog die falsche Fahle ein blinkendes Schwert aus ihrer Hose und schlug dem Tier mit einem eleganten Schwung den Kopf ab. Wie in Zeitlupe fiel der Vogelkörper langsam zur Seite. Und ebenso langsam kulterten lauter schwarze Trüffeln aus seinem Rumpf, begleitet von einem

warmen Dunst, der sich wie tausend bleiche Hände auf Mailles Gesicht zu bewegte, ihm klebrig übers Kinn und über die Lippen kroch, um sich dann in einem endlosen Schwall in seine Nase zu ergießen.

Als der beste Mann des lemuischen Geheimdienstes die Augen aufschlug, fand er sich zu seiner größten Enttäuschung nicht in einem Restaurant in Guangzhou wieder, sondern mitten in der Arktis – immer noch. Der Duft von schwarzem Trüffel aber wollte ihm den ganzen Tag lang nicht aus den Ganglien weichen. Also gab er seiner Köchin Odette in Gedanken den Auftrag, ihm bei seiner Rückkehr nach Lemusa eine mit schwarzen Trüffeln gefüllte Pinguinbrust zu kredenzen. Und er musste Lächeln bei der Vorstellung, dass sich der lemuische Geheimdienst in corpore bemühen würde, ihm das gewünschte Fleisch zu besorgen – aus Dankbarkeit für seine Dienste am Vaterland. Schon sah er Marie, in ein Eisbärenfell gehüllt, sonst splitternackt, mit dem Kajak auf Pinguinjagd... Zu schade, trugen Eisbärenfelle ihre Felle nur am Nordpol spazieren.

Ein gewisse Beschaffungsnot besteht allerdings nicht nur bei Eisbären, sondern halt ebenso bei Pinguinen. Also hält sich das hier vorgestellte Rezept ersatzweise an jenes Nutztier, das in Gestalt und Pose dem Pinguin am nächsten steht: das Huhn.

Für 2 Personen

- 14 g Sommertrüffel, wenn möglich frisch, sonst aus dem Gläschen
- 2 Hühnerbrüstchen, je 150 g
- ½ TL Salz
- 1 EL Olivenöl

Das schmutzig weiße, von schwarzen Trüffelstücken durchhuschte Fleisch passt natürlich bestens in ein Menu, das als Hommage an die Mouches volantes gedacht ist – jenen Augendefekt, der Hektor Maille bei seinem Gang durch die Antarktis mehr als sonst irritierte.

- 1** | Trüffel in zwölf 3 mm feine Scheiben schneiden. Mit der Spitze eines Messers in regelmäßigen Abständen je 6 kleine Einschnitte in die Hühnerbrüstchen machen und mit den Trüffelscheiben spicken. Vorsichtig salzen, auf je ein Stück Alufolie setzen und mit Olivenöl beträufeln. Alufolie verschließen.
- 2** | Brüstchen im 180 °C heißen Ofen 18–20 Minuten bis zu einer idealen Kerntemperatur von 72 °C dünsten.
- 3** | Pakete so öffnen, dass der Saft nicht verloren geht. Fleisch in Scheiben auf Teller, mit Sud aus der Folie benetzen.