



Die *Glace Comte de Gernande* schmeckt eher nach Küchentraum als nach Keller und Peitsche.

Glace Comte de Gernande

Dieses Rezept für Eis mit Safran stammt von einer Großtante von Justine Degeyter. Ihr gefällt daran, dass hier die Krokusfäden wie Peitschenhiebe im zitternden Fleisch der Glace sitzen.

Das Rezept für diese Nachspeise stammt von Justine Degeyter, die heute den Betrieb auf der Plantation Mont Fouet in Ahoa leitet. Mont Fouet ist der größte Safranproduzent von Lemusa – kein Wunder also, kommt das Gewürz hier großzügig zum Einsatz. Das Rezept stammt, wie das für den Safrankuchen *Brique du Marquis*, aus dem Rezepteschatz von Justines gleichnamiger Großtante, die ebenfalls Justine hieß. Das Eis ist nach dem Comte de Gernande benannt, einem Protagonisten aus de Sades *Justine ou les Malheurs de la vertu* (1791). Der Comte, der sowohl Justine als auch seine Gemahlin regelmäßig bis aufs Blut auspeitscht (wobei Justine schließlich fliehen kann, derweilen die Comtess zu Tode geprügelt wird), pflegt vor dem Griff zu Geisel jeweils ein opulentes Diner zu sich zu neh-

men, das die geplagte Heroine wie folgt beschreibt: «Ce que je vis était donc l'histoire de tous les jours. On servit deux potages, l'un de pâte au safran, l'autre une bisque au coulis de jambon; au milieu un aloyau de bœuf à l'anglaise, huit hors-d'œuvre, cinq grosses entrées, cinq déguisées et plus légères, une hure de sanglier au milieu de huit plats de rôti, qu'on releva par deux services d'entremets, et seize plats de fruits; des glaces [...] Il but douze bouteilles de vin [...] et termina par deux bouteilles de liqueurs des Îles et dix tasses de café. Aussi frais en sortant de là que s'il fût venu de s'éveiller, M. de Gernande me dit: «Allons saigner ta maîtresse; tu me diras, je te prie, si je m'y prends aussi bien avec elle qu'avec toi.»»

Die Rezeptblätter der Großtante von Justine Degeyter enthalten einen Hinweis auf dieses «Menu de l'ogre» – zusammen mit der Bemerkung, dass ein Safraneis wunderbar in die Speisefolge des Comte gepasst hätte: «Après la soupe au safran du début, la glace reprendrait le motif en fin de repas. Et elle saura exciter le comte – car les filaments de safran sont assis comme des coups de fouet dans la peau frémissante de la glace.» Was auch immer die verschiedenen Justinen in dem Eis gesehen haben mögen, es schmeckt für den unbeschlagenen Gaumen außerordentlich lieblich – eher nach kindlichen Kuchenträumen in einer wohlig riechenden Küche, denn nach Peitschenhieben und Blutspritzern in einem Keller.

Für 4 Portionen

250 ml Milch
 0.4 g Safran, leicht zerrieben
 2 Eigelb
 40 g Zucker

Das Eis hält sich im Tiefkühler mehrere Wochen lang. Es sollte jedoch etwa 30 Minuten vor dem Essen aus der großen Kälte geholt werden.

Milch aufkochen lassen, vom Feuer nehmen, leicht zerriebenen Safranfäden hineingeben, 10 Minuten ziehen lassen.

Eigelb und Zucker verrühren, dann schlagen, bis die Masse schaumig ist. Eigelb-Zucker-Mischung zur Milch geben, unter ständigem Rühren sorgfältig erhitzen, aber nicht zum Kochen bringen. Sobald die Sauce dicklich ist, in eine kalte Schüssel gießen, abdecken und unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen.

Masse in die Eismaschine geben oder in einem Behälter in den Gefrierschrank stellen und regelmäßig umrühren.