



Das Tamarindeneis aus dem Keur Souadou schmeckt frisch, voll, fruchtig und hintergründig.

Glace Souadou

Eis mit Tamarinde, Vanille, Kokosmilch und Sahne

Viel Auswahl gibt es nicht auf der Dessert-Karte des Keur Souadou im Herzen von Dakar, wo Hektor Maille einst sein unterdessen legendäres Geheimagenten-Rindfleisch kochte (Bœuf Maille): Entweder man entscheidet sich für Tamarindeneis – oder aber dagegen. Dieses Eis allerdings ist frisch und voll zugleich: im Vordergrund herrscht die Frucht, im Hintergrund wirkt die Kokosnuss. Da die Wirtin ihre Glace au tamarin selbst zubereitet, heißt sie hier Glace Souadou.

In Europa kommt Tamarinde vor allem in der Form von gepresstem Fruchtfleisch (frisch oder getrocknet) sowie als Konzentrat oder Paste in den Handel – beides eignet sich für die Küche. Es gibt allerdings auch gezuckerte oder mit Zusatzstoffen aufbereitete Pasten, die man eher vermeiden sollte. Für die meisten Rezepte braucht man Tamarinde in flüssiger Form, eine Art Jus, der aus Blöcken mit getrockneter Tamarinde her-

gestellt werden kann, wie es sie in jedem Asia-Laden zu kaufen gibt. Man bricht ein etwa baumnussgroßes Stück von dem Block ab und übergießt es mit etwas kochendem Wasser. Wenn das Stück anfängt, breiig zu werden (nach etwa 10–15 Minuten), passiert man es durch ein Sieb. Dabei werden Mark und Saft durch die Maschen gepresst, die faserigen Teile aber bleiben zurück. Einfacher geht es mit Tamarindenextrakt oder mit Paste: Hier löst man vor dem Verkochen einen TL oder einen EL Konzentrat in etwas heißem Wasser auf. Geschmacklich lässt sich kaum unterscheiden, ob ein Jus aus Konzentrat oder aus einem Stück Block gewonnen wurde.

Ein Problem beim Kochen mit Tamarinde rührt daher, dass es Tamarindenpasten in sehr unterschiedlicher Konzentration gibt, was bei der Umsetzung von Rezept-Angaben zu einigen Unsicherheiten führt. Allerdings gilt dies in abgeschwächter Form auch für Tamarindensaft, den man selbst aus dem frischen oder getrockneten Fruchtfleisch gewonnen hat – je nach Art des Produkts und je nach Art und Intensität seiner Verarbeitung, kann das Resultat mehr oder weniger konzentriert, mehr oder weniger sauer ausfallen. Am besten kostet man den Jus vor Verwendung und entscheidet dann, wie viel davon man seiner Speise zumuten will.

Für 700 g Eis

800 ml Tamarindenjus

200 g Zucker

600 ml Kokosmilch

2 Vanillestängel

300 ml Schlagsahne

Man kann die Glace Souadou zusammen mit einer Vanillecreme servieren, deren milchige Süße einen interessanten Kontrast zur Säure der Eiscreme bildet.

1 | Tamarindenjus und Zucker vermischen, sorgfältig erhitzen und etwa auf die Hälfte des Volumens einköcheln lassen – bis die Flüssigkeit eine sirupartige Konsistenz hat. Etwas abkühlen lassen.

2 | Kokosmilch untermischen. Vanilleschoten auskratzen und das Mark unterrühren, Schoten ebenfalls in die Flüssigkeit geben. Alles sanft aufkochen lassen und 10–15 Minute auf kleiner Flamme vorsichtig köcheln. Abkühlen lassen.

3 | Vanilleschoten entfernen, Sahne steif schlagen und sorgfältig unter die Tamarinden-Kokos-Sauce heben.

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