



Pape Hina, serviert mit Vanilleeis – auch optisch eine schöne Ergänzung. (Zürich, 6/2015)

Pape Hina

Lotussamen in Belfrucht–Orangen-Feigen-Jus

Die hier vorgestellte Nachspeise gehört zu den Lieblingsrezepten von Angélique Souret. Ganz selbstlos freilich dürfte dieses Liebe nicht sein, besteht die Süßigkeit doch zur Hauptsache aus zwei Produkten, die ihre Firma Lapure kommerzialisiert: Lotussamen und Belfrucht. Allerdings erfreut sich das Dessert in ganz La Puigügnau größter Popularität, vor allem auch bei Kindern. Es scheint, als hätten die Schwestern Teura und Tahia vom Restaurant Le Sourire, wo Pape Hina wohl regelmäßig zubereitet wurde, das Rezept nahezu jeder Familie im Dorf zugesteckt.

Der Name Pape Hina setzt sich laut Souret aus den in Französisch-Polynesien gebräuchlichen Worten *pape* für «Wasser» und *hina* für «Mond» zusammen – und soll dem Umstand Rechnung tragen, dass die Lotussamen wie kleine Monde in dem Belfrucht-Wasser schwimmen. Hina ist allerdings auch der Name von verschiedenen Gottheiten, die in Polyne-



Die gelben Lotussamen schwimmen tatsächlich wie kleine, glänzende Monde im klebrigen Jus der Belfrucht. (Zürich, 6/2015)

sien verehrt und oft mit dem Mond assoziiert werden. Auf der alten Speisekarte aus dem *Le Sourire* wird Hina groß geschrieben, was darauf hindeuten könnte, dass in erster Linie der Name der Gottheit gemeint ist. Auch bei Paul Gauguin kommt Hina immer wieder vor – zum Beispiel um 1892 in der Holzplastik *Hina* oder 1893 in dem Gemälde *Hina te Fatu*.

Die Speise lebt von dem einzigartigen Aroma, das die Belfrüchte an den Saft abgeben – und von dem eigentümlichen, leicht an Kastanien erinnernden Geschmack der Lotussamen.

Für 4 Personen

- 100 g getrocknete Lotussamen
- 1 L Wasser zum Einweichen der Samen
- 1 L Wasser zum Kochen der Samen
- 30 g getrocknete Belfrucht, entspricht etwa 3 Scheiben
- 4 EL Zucker
- 2 EL Orangenzeste, entspricht der Zeste von 1 Orange
- 4 getrocknete Feigen, in feine Scheiben geschnitten
- Etwas Vanilleeis, optional

Bei den Belfrüchten soll es sich um Urahren unserer heutigen Orangen handeln. Mit der Orangenzeste wird also ein aromatischer Bogen über einige Generationen hinweg gespannt.

- 1 | Die Lotussamen 1 Stunde lang in 1 L Wasser einweichen, dann abspülen. Lotussamen mit 1 L Wasser zum Kochen bringen, Hitze reduzieren und 20 Minuten köcheln lassen.
- 2 | Belfrucht und Zucker begeben, nochmals 20 Minuten köcheln lassen, ab und zu die Früchte ein wenig in die Flüssigkeit drücken. Topf vom Herd nehmen und ganz abkühlen lassen, dann die Scheiben von der Belfrucht entfernen. Man kann auch das Fruchtfleisch, von Schale und Kernen befreit, in kleine Stücke schneiden und zu den Lotussamen geben. Es hat eine leicht granulöse, an gekochte Quitte erinnernde Konsistenz – sein Aroma indes hat es weitgehend abgegeben.
- 3 | Orangenzeste und Feigen begeben, wenigstens 3 Stunden lang kühl stellen. Gegebenenfalls mit etwas Vanilleeis servieren.