



Die Tapiokaperlen lösen sich nicht vollständig auf und bestimmen so die Konsistenz des Desserts.

Fraie du Congo

Süße Creme mit Tapiokaperlen, Kokosmilch und Passionsfrucht

Während Hektor Maille im Kongo die Spuren des entführten Jenadi G. Koslow verfolgte, wurde er selbst von allerlei seltsamen Träumen heimgesucht. Besonders oft sah er sich nachts in einem Schmelzwassertümpel mit Froschlaich (*fraie*) herumschwadern, wie man sie im Frühling überall in den Bergen sieht. Vielleicht fiel ihm deshalb dieses Dessert ein, erinnert die Konsistenz gekochter Tapiokaperlen doch stark an ein Konglomerat aus Froscheiern. Die Nachspeise passt atmosphärisch gut zum übrigen Menu aus dem Kongo, das sich kulinarisch vor getrockneten Garnelen und gefrorenen Hühnerherzen verneigt – und es wird mit süßreifen Passionsfrüchten zubereitet, wie sie Hektor Maille während seiner Recherchen in Kinshasa Tag und Nacht verzehrte. Das charakteristische, leicht säuerliche und doch auch honigartige Aroma der Maracuja verleiht der Kokosnuss-Tapioka-Zucker-Mischung eine fruchtige Frische – und mit ihrer



Brombeeren, teilweise zerdrückt, verleihen der Sache eine aufregende Farbe.



Diese leichte Fassung mit Chasselastrauben und Milch schmeckt besonders würzig.

Konsistenz bringen Passionskerne die Tapiokaperlen vollends zum Tanzen. Je nach Saison kann man aber statt *Passiflora edulis* auch Bananen oder Äpfel, Brombeeren, Himbeeren, Trauben oder Granatapfelkerne begeben. Auch kann man der Creme zugleich mit der Kokosmilch eine der Länge nach aufgeschlitzte Vanilleschote begeben oder die Mischung mit etwas Ingwer aromatisieren. Statt mit Kokosmilch lässt sich dieses Dessert auch mit gewöhnlicher Kuhmilch kochen, was es deutlich leichter macht.

Für 4 Personen

- 400 ml Wasser
- 30 g Tapiokaperlen
- 400 ml Kokosmilch
- 60 g Zucker (oder auch etwas mehr)
- ½ TL Salz
- 2 reife Passionsfrüchte

Tapiokaperlen werden in unterschiedlichen Größen und Qualitäten verkauft, je nachdem wird man das Rezept ein wenig anpassen müssen.

Warm hat das Dessert eher die Konsistenz einer dicken Suppe, mit dem Abkühlen aber wird die Sauce fester, je nachdem sogar zu einem Pudding.

- 1** | 400 ml Wasser mit einem Topf zum Kochen bringen und die Tapiokaperlen einrühren. 20 Minuten lang bei gelegentlichem Rühren köcheln lassen, bis die Perlen ganz weich und transparent sind. *Man sollte häufig rühren, da die Perlen dazu neigen, am Boden des Topfes anzuhaften.*
- 2** | Kokosmilch, Zucker und Salz einrühren, nochmals rund 20 Minuten auf kleiner Flamme köcheln, häufig rühren.
- 3** | Fruchtfleisch aus den Passionsfrüchten lösen und begeben. So gut verrühren, dass sich die Kerne des Fruchtfleisches voneinander lösen. 5 Minuten mitgaren lassen. Warm servieren oder in Schalen füllen und kalt stellen.