



Süße Erinnerung an die schönen Füße einer geliebten Diebin: Cézanne de framboise. (3/2020)

Cézanne de framboise

Crème mit Tapiokaperlen, Milch, Himbeeren und Mandeln

Als Corinne Roux 2006 das Hotel de la Mer an Hafen von Port-Louis übernahm, traf sie in jedem Raum auf Malereien, Zeichnungen, Skulpturen und Fotos von Füßen. Der frühere Besitzer und Manager des Etablissements hatte sie zu Ehren von Jean-Marie Tromontis zusammengetragen, der im Hotel die Erzählung *Pied soleil* schrieb.

Corinne Roux wusste weder um die Genese der Sammlung, noch kannte sie die Erzählung von Tromontis. Sie wollte die ganzen Füße deshalb zunächst entfernen lassen, wurde dann aber von einer Mitarbeiterin auf die literarischen Umstände hingewiesen. Auch Roux konnte sich dem tragischen Charme der Geschichte nicht entziehen und also durften die Füße bleiben. Ja die neue Managerin fügt seither gar dann und wann neue Kunstwerke hinzu und bezeichnet sich selbst auch manchmal im Scherz als die «Direktorin des größten Fußmuseums der Welt».

Nicht nur das allerdings: Noch im Jahr ihrer Übernahme erfand Roux für die Karte des kleinen Restaurants, das die oberste Etage des Hotels einnimmt, eine Nachspeise als Tribut an eine Passage in *Pied soleil*. Tromontis beschreibt da die Füße der Protagonistin Cézanne de Saint-Rémy mit folgenden Worten: «Zehen wie Mandeln und eine Haut wie halb durchsichtige Milch, in der eine Himbeere ihre Spuren hinterlassen hat. Dazu ein Muttermal auf dem linken Rist, ein Anflug von Asymmetrie in diesem Gleichklang schöner Sohlen.» Mit Milch und Tapiokaperlen hat Roux die «peau comme un lait semi-transparent» nachgebaut, Himbeeren sorgen für einen rötlichen Schimmer, Mandeln verneigen sich vor den Zehen, und ein Kleckser dunkle Konfitüre imitiert das Muttermal auf dem Rist.

Diese *Cézanne*, wie Roux ihr Dessert nannte, war ein solcher Erfolg, dass bald auch andere Restaurants sie zu imitieren begannen, wobei sie statt Himbeeren auch Brombeeren, aromatische Trauben, Mango, Sapote, Feigen, Gewürze etc. verwendeten. Mit dem Rezept verselbstständigte sich auch der Name der Süßspeise: «Irgendwann musste ich mein Dessert *Cézanne de framboise* nennen», ärgert sich Roux und fügt sogleich lachend an: «Aber immerhin ist diese interessante Frau so in aller Munde.»

Für 4 Personen

400 ml Wasser
30 g Tapiokaperlen
400 ml Milch
40 g Zucker für die Tapioka
½ TL Salz
100 g Himbeeren
2 EL Wasser
40 g Zucker für das Fruchtpüree
2 EL Mandeln, geschält und gestiftelt

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

1 | 400 ml Wasser mit einem Topf zum Kochen bringen und die Tapiokaperlen einrühren. 25 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 | Milch, 40 g Zucker und Salz einrühren, nochmals rund 25 Minuten auf kleiner Flamme köcheln, häufig rühren.

3 | Himbeeren mit 2 EL Wasser und 40g Zucker während 10 Minuten zu einem Püree einköcheln, mit der Tapiokasauce verrühren. Warm servieren oder in Schalen füllen und kalt stellen.