



Das *Pain Dodette* schmeckt nach Kokosnuss, Gewürzen und Zitronenzeste.

## Pain Dodette

**Dieser würzige Kuchen aus Weizenmehl, Kokosraspel und Gewürzen ist eine Leibspeise Odette Sissay. Das Rezept ist so einfach gehalten, dass selbst die Diktatorin es backen kann.**

Manchmal steckt in einem Rezept mehr, als einem lieb ist – oft mehr Mühe oder mehr Kosten, manchmal aber auch mehr Politik. Bei diesem würzigen Kokoskuchen aus der Backstube des Café *Vénus* bei Lucobel ist Letzteres der Fall, handelt es sich doch offenbar um eines der Lieblingsrezepte von Odette Sissay, die sich 2016 zur Diktatorin der Insel aufgeschwungen hat. Ja, *Vénus Restoc*, die Konditorin und Wirtin des *Vénus*, erzählt nicht ohne Stolz, dass sie schon vor Jahren eigens für Sissay eine noch einfachere Version ihres Rezepts entwickelt habe, «denn die Frau hat keine Ahnung von Küchendingen, das gibt sie ja auch freimütig zu. Trotzdem war sie damals offenbar in einem Haushalt als Köchin engagiert. Sie tat mir ein bisschen leid.» Bei dem «Haushalt» dürfte es sich

ohne Zweifel um die Maison Lara in Senpuav gehandelt haben, das Haus des glücklosen Geheimagenten Hektor Maille (*Mission Kaki*).

Das auf das Küchenniveau einer Diktatorin herabdividierte Rezept ist tatsächlich so einfach, dass es noch der unerfahrensten Köchin gelingen muss. Es ist außerdem im Handumdrehen hergestellt, was natürlich auch Meisterinnen am Herd manchmal entgegenkommt.

Das *Pain Dodette* ist eher ein Cake oder ein Kuchen als ein Brot. Es ist mürbe, nicht übertrieben süß und leicht feucht, es schmeckt nach Kokosnuss und Gewürzen, dezent auch nach der Zitronenschale. Man isst den Kuchen einfach so zu Tee, Kaffee oder als Dessert zu einem Glas Wein. Wer es deftiger mag, kann die Scheiben mit etwas Butter oder Kokosfett bestreichen, Vanille- oder Kokos-Eis dazu servieren, auch Schlagsahne oder ein Kleckser Orangenmarmelade passen gut.

Das Brot heißt eigentlich *Pain di Vénus* («Brot der Venus»). Nun aber zwingt die Geschichte dem Gebäck den Namen der Diktatorin auf. Derweilen sich der Freigeist des Rezepts wenigsten die Frechheit erlaubt, das Apostroph zu verschlucken – und wer weiß denn auf Lemusa nicht ganz genau, was eine Dodette ist?

Für eine 22 cm Kastenform

200 g Weizenmehl  
200 g Kokosraspel, ungesüßt  
150 g Zucker  
18 g Backpulver  
1 TL Salz  
2½ TL Ingwerpulver  
1 TL Zimtpulver  
½ TL Kardamompulver  
½ TL Gewürznelkenpulver  
2 EL Zitronenabrieb, entspricht dem Abrieb von 1 Zitrone  
250 ml Vollmilch  
~ Bratbutter für die Backform

Alle trockenen Zutaten (Mehl, Kokos, Zucker, Backpulver, Salz, Ingwer, Zimt, Kardamom und Gewürznelke) in einer Schüssel vermischen. Zitronenabrieb untermischen. Sukzessive die Milch begeben und alles mit den Händen zu einem klebrigen Teig verkneten. Masse in eine eingefettete Kastenform von 22 cm Länge geben und regelmäßig hineindrücken. In der Mitte des 180 °C heißen Ofens während 60 Minuten backen. Das Brot ist gar, wenn sich der Teig von den Seitenwänden löst.