

Episode 14

Stillstand am Südpol



Antarktis

Im endlosen Eis der Antarktis findet Hektor Maille seine Aufgabe nicht. Das stille Weiß wirkt ihn ganz auf sich selbst, seine eigene Mechanik und ihre Tücken zurück – ähnlich wie dies gewisse Kunstwerke tun, was beim besten Agenten des lemusischen Geheimdienstes spontan ein tiefes Unbehagen provoziert. Ein Grund mehr, sich wie auf einer Reise in die Unterwelt zu fühlen.





Episode 14

Deadlock at the South Pole

Trailer Episode 14

Werden von Kreuzfahrtschiffen aus Exkursionen aufs Eis der Antarktis unternommen, dann werden die Gäste mit leuchtroten Jacken ausgestattet – damit sie im Notfall von der Besatzung leichter gefunden werden können. Was allerdings keine Rolle spielt, wenn da gar keine Besatzung ist. – Musik: *Romanza* aus Francis Poulencs *Sonate für Klarinette und Klavier* (op. 184) von 1962. Dank an Benny G. und Leonard B., die das Stück an Bord der guten alten *Baracuda* spielten – einen Tag vor Landung in der Antarktis.





Antarktis

01 Eis schien hier überall – und ewig. Dass es darunter eine Landmasse geben sollte, hielt Hektor Maille für eine ziemlich kühne Behauptung. Aus ihr allerdings resultierte, dass dieses gefrorene Wasser den Anspruch erhob, ein waschechter Kontinent zu sein – genauso gut wie Afrika, Amerika oder Asien. Das Abschmelzen der Polkappen würde die Wahrheit irgendwann ans Tageslicht bringen, dachte Maille. Und wenn es da festen Boden gab, dann müsste rein theoretisch auch etwas wachsen können – wenigstens irgendeine niedrige Keimung, irgendein grüner Belag. Ein Erdball, aus dessen unterem Ende ein gigantisches Moos wucherte, würde zweifellos eine seltsame Figur machen in den sonst so seriös wirkenden Weiten des Weltalls – gewissermaßen ein Planet mit Schambehaarung. Das Bild allein war schon Grund genug, es mit der Klimaerwärmung nicht zu weit zu treiben.





Antarktis

02 Andererseits würde man hier vielleicht neue Gewürze entdecken, Düfte und Aromen, wie sie nur die kriechenden Überlebenskünstler des Antarktiseis hervorzubringen vermöchten. Fast war ihm, als könne er schon die ersten **FLECHTEN** riechen.



Aber nein, in den schieren Lusttaumel geriet auch der Gaumen in dieser Antarktis kaum. Das helle, geruchsfreie Nichts war gewissermaßen das Gegenteil von einem asiatischen Nachtmarkt, etwa in Singapur. See-Löwen oder Pinguine waren nicht in Sicht und ohnehin viel zu fett, um vernünftig gegessen zu werden. Obwohl man ja hörte, dass sich exzentrische Feinschmecker im südchinesischen Guangzhou die Finger nach dem Fleisch von Pinguinen lecken. Allein, es gab wohl nur wenig, was in Kanton nicht mit Begeisterung verkocht und verspeist wurde. Maille fand das durchaus bewundernswert. Trotzdem war die Vorstellung eines Pinguins, der vor einer Metzgerei in tropischer Hitze vom Haken baumelt,

hinlänglich exotisch. Maille war überzeugt, dass irgendetwas an dem Tier dabei schmelzen und auslaufen müsse – ähnlich Gelatine, die ab einer bestimmten Temperatur aus einer Fleischpastete läuft. Aber vielleicht war gerade das ja eine Spezialität auf der Karte des einen oder anderen Restaurants in der südchinesischen Stadt: 企鹅熔融 – was vielleicht ja «geschmolzener Pinguin» heißen könnte.



Warum nicht Singapur?

Wäre Hektor Maille nicht gerade durch das Eis der Antarktis gestapft, zweifellos hätte er sich mit seinen Nasenflügeln gerne in den tausend Düften eines Nachtmarkts in Singapur eingenistet.





Antarktis

03 Kulinarisch hatte die Antarktis dann natürlich auch noch jenen Würzstoff zu bieten, den die Laboratorien des Musée des épices et aromates seit kurzem aus einer Schuppenflechte vom Kopf des Kaiserpinguins gewinnen konnten: Aristo (*Squama aptenodytes forsteri*). Diese Entdeckung des Museums war auf eine Tagebuchnotiz des Kaffeehändlers und Möchtegern-Antarktis-Forschers Aristide Lautremois zurückzuführen, der sich 1911 mit großem Gepäck aufgemacht hatte, als erster Mensch den Südpol zu erreichen. Schuppen vom Kopf eines Pinguins! Wo die Erde mit Eis bedeckt ist, muss sich so eine Flechte halt zu helfen wissen, dachte Hektor Maille.



Bevor der gehetzte Agent in die Antarktis aufgebrochen war, hatte er ein paar entspannte Tage lang in Ushuaia auf ein Päckchen von Marie gewartet. In dem mit zerknüllten Zeitungen aus Lemusa gefütterten Karton fand er ein neues Mobiltelefon mit integriertem GPS. So ein Ding

hätte er sich wohl auch in Ushuaia besorgen können, das Städtchen war schließlich ein ziemlich wohlorganisierter *quinto coño* – aber Mariés Fürsorge rührte ihn doch. An der Rückseite des Telefons hatte die Sekretärin des lemusischen Geheimdienstes mit braunem Klebeband ein kleines Döschen befestigt. Es enthielt eben jenes Aristo oder *Pinglicule*, wie das neue Würzmittel auf Lemusisch hieß.

«Ein Geschenk von Odette», hatte Marie dazu geschrieben, «mir selbst ist der Stoff etwas zu heftig, aber Odette hat es zum Fressen gern». Ob sich Marie wohl mit Aristo parfümierte, um Odette in ihre Nähe zu locken?

Das gelbliche Pulver roch im ersten Moment nach Schwefel und stach leicht gefährlich in der Nase. Etwas später allerdings machte sich ein Duft von weißem Trüffel bemerkbar, der von einem Aroma abgelöst wurde, wie ihn nur ein gigantischer, überreifer, fast schon fauliger Knoblauch verströmen konnte. Ein wenig fühlte sich Maille auch an das aggressive Parfum der Schergen von Dr. Hing erinnert, das war jedoch nicht mehr als ein sehr ferner Klang. So muss es zwischen den Zehen von Mata Hari gerochen haben, kam es ihm in den Sinn, ohne dass er sich erklären konnte, warum. Oder doch! Sie war ja eine Art Kollegin, immerhin.



Antarktis

04 Fest stand, dass weder das seltsame Gewürz noch die Zehen von Mata Hari etwas mit der Frage zu tun haben konnten, warum der beste Mann des lemusischen Geheimdienstes durch die weißen Weiten der Antarktis stapfen musste. Und auch die Pinguine, die in den Straßen von Guangzhou vor sich hin tropften, konnten nichts dafür.



Was aber war der Grund? Und wie war er eigentlich hierhergekommen? Hatte ihn ein Kreuzfahrtschiff hier abgesetzt? Hatte er sich einer wissenschaftlichen Expedition angeschlossen? War er per Helikopter hergekommen? Per Bus? Per Anhalter? Maille hatte keine Ahnung, nicht die leiseste – denn selbst die hätte sich in der völligen Stille dieser Eislandschaft bestimmt doch Gehör verschafft.



Antarktis

05 Eine fürchterliche Stille herrschte in dieser weißen Zelle. Eine Stille, in der das Rauschen, Sausen und Klingeln in den Ohren von Hector Maille mehr und mehr an Bedeutung gewann – die Betriebsgeräusche, der Verkehrslärm in seinem Kopf.



Und auch die schwarzen Fäden – diese *Mouches volantes*, wie sein Augenarzt sie nannte – schwammen hier durchs Eis wie primitive Würmer durch eine feuchte Petrischale. Er musste sich sehr beherrschen, ihnen nicht nachzuschauen, wie sie da durch sein Sehfeld trieben, und nicht ständig seine Augen nach ihnen zu verdrehen.

Maille war nicht geschaffen für so viel Reinheit. Er mochte es nicht, auf sich selbst, sein eigenes Funktionieren mit all den kleinen Störungen zurückgeworfen zu werden. Aus demselben Grund vermied er abstrakte Kunst. Denn wo sie nicht reine Dekoration war, zielte sie doch genau darauf ab, den Menschen auf sich selbst zurückzustoßen, ihm kein Ge-

genüber zu sein, ihm die Unterhaltung zu verweigern, eine Geschichte, eine Ablenkung, die Entführung in einen Traum, eine Fantasie, ein tröstliches Gefühl.

Was für ein Anspruch!

Und wenn dann einer da stand, einer wie Maille, der manchmal in seinen Ohren nur Störgeräusche, in seinem Blick nur die optischen Fehler fand?

Die Antarktis war ein gigantisches Monochrom, ein ganzer Kontinent wie eine Malerei von Robert Ryman. Wie gerne wäre er jetzt in einer Stadt gewesen, wo es auf Schritt und Tritt Ablenkung gab, wo man Zeitung lesen, spazieren, flirten, überteuerte Delikatessen einkaufen und tausend andere Dinge gleichzeitig tun konnte – in Buenos Aires zum Beispiel.

Im weißen Raum der Antarktis ließ sich Hektor Maille mehr als gewöhnlich von den schwarzen, durch seinen Blick huschenden Fäden irritieren. Diese Augenschlieren nehmen dem Sehen die Selbstverständlichkeit und rufen uns in Erinnerung, wie sehr unser Bild der Welt das Resultat einer gestaltenden Aktivität unseres Bewusstseins ist. Das Menu zu dieser Episode ist eine Hommage an diese *Mouches volantes* (Rezepte am Schluss der Episode):

- *Kaul Blanchanté* (Suppe aus Pastinake mit Pfeffer und einem Hauch Vanille)
- *Poitrine Antarctica* (Brust vom Huhn mit schwarzen Trüffeln in Alufolie gedünstet)
- *Maïs miodesopsia* (Weiße Polenta mit geröstetem Sesam)
- *Crème aux mouches volantes* (Creme aus Ei, Milch und Zucker, mit Vanille und weißem Pfeffer)





Warum nicht Buenos Aires?

Mit einer Zeitung über die Avenida Boedo in Buenos Aires zu schlendern, wäre Hektor Maille doch wesentlich lieber gewesen, als sich in der Antarktis die Füße blau zu frieren.





Antarktis

06 In dieser Antarktis waren Schritt und Tritt das Gleiche. Ob man ging oder stand, welche Rolle konnte das spielen? Fortbewegung war für Maille durch Veränderung charakterisiert, durch neue Landschaften, die sich vor einem aufrollten, als wären sie vorher irgendwo verstaut gewesen. Hier aber blieb sich alles gleich, ganz wie auf einem dieser Laufbänder, die er aus dem Fitnesszentrum des lemusischen Geheimdienstes kannte. Fortschritt war hier nur Schritt – fort kam man nicht. Wenn man die Antarktis auf einer Weltkugel suchte, dann verbarg sie sich in der Regel zuunterst auf den Rundungen der großen Planetenfrucht – man konnte diesen Ort hier also mit einigem Recht auch Unterwelt nennen. Aber vielleicht war das ja auch gar nicht wirklich die Antarktis. Vielleicht war das alles nur das Bühnenbild einer Heldentat oder eines überbelichteten Traumes.



Dasselbe mit halb zuge-drückten Augen.



Maille-Mobil: In zwanzig Wannern um die Welt.



Eine nahezu weiße Suppenlandschaft, durch die Pfefferflocken treiben, Augenschlieren gleich.

Kaul Blanchanté

Suppe aus Pastinake mit Pfeffer und einem Hauch Vanille – ein Rezept zur 14. Episode der Abenteuer des lemusischen Geheimagenten Hektor Maille: *Stillstand am Südpol*.

Während seines Studiums an der Universität von Port-Salume (Kunstgeschichte zuerst, später Psychologie, schließlich gar nichts mehr) traf sich Hektor Maille gerne im Restaurant Chez Omèr mit Freunden. Man trank kühlen Wein und diskutierte mit heißem Kopf über Brahms, Bann und Bakunin, die Pistols, Proust und Proudhon. Zwischen zwei Gefechten stärkte man sich gelegentlich mit einer der günstigsten Kleinigkeiten, die das Lokal speziell für seine studentische Klientel im Angebot führte. Besonders gerne mochte Maille eine Crème aus Pastinaken, die nach Auguste Blanchanté benannt war, einem Professor für französische Lyrik des Mittelalters. Der Name Blanchanté schien Maille besonders gut zu dem hellen Süppchen zu passen, «gesungenes



Weiß» war damals seine Assoziation. Als ihn seine Mission viele Jahre später in die Antarktis führte, kam ihm die *Kaul Blanchanté* fast zwangsläufig wieder in den Sinn. Denn es war ihm hier, als sei er selbst in püriertes Gemüse geraten: nichts als Weiß um und um, da und dort etwas Dreck, Pfefferflocken gleich. Das Unbehagen allerdings, das diese abwechslungs-freie Eiswelt in ihm provozierte, machte aus dem singfreudigen *blanc chanté* von einst ein beklemmendes *blanc hanté*, ein «verhextes Weiß», in dem ihm seine körperlichen Trübungen wie Geister ums Gemüt spukten.

So ist diese simple Suppe der perfekte Einstieg in ein Menu, das den *Mouches volantes* gewidmet ist, mit denen sich Hektor Maille in der Antarktis mehr als gewöhnlich herumzuschlagen hatte.

Die Zugabe von einem Hauch Vanille verleiht der Suppe ihren besonderen Reiz, denn die erdige Schärfe der Pastinake und die tiefe Süße des Gewürzes gehen eine einzigartige Verbindung ein. Manche Pastinaken sind allerdings so süß, dass man besser auf Vanille verzichtet, mutiert die Suppe sonst mit einem Mal zu einem Dessert *avant l'heure*.

FÜR 4 PERSONEN

- 500 g Pastinake, geschält, in groben Stücken
- 800 ml leichte Hühnerbrühe
- 400 ml Wasser
- 3 TL schwarzer Pfeffer, nicht zu fein gemahlen
- ¼ TL Vanille, entweder pulverisierte Schote oder ein wenig Mark
- ~ Salz zum Abschmecken



ASTUT DI JUKUJ

Wer die Suppe etwas cremiger und etwas weißer haben möchte, verdünnt sie mit Milch statt mit Wasser. Natürlich geht das auch mit Sahne.

Pastinaken in der Hühnerbrühe zum Kochen bringen, Hitze leicht reduzieren, 30 Minuten garen, abkühlen lassen.

Gemüse zwei Mal durch ein Passevite drehen, bis ein feines Püree entsteht. Alternativ kann man die Masse auch durch ein Sieb streichen. Man könnte versucht sein, die Suppe im Mixer zu pürieren, was ihr eine besondere Glätte und Feinheit geben würde. Allein die Pastinake wird, wie so manch anderes Gemüse auch, im Mixer ein wenig bitter.

400 ml Wasser begeben und alles mit einem Schaumbesen gut verquirlen.

Suppe unter häufigem Rühren erwärmen, Pfeffer und Vanille einrühren, mit Salz abschmecken.



Eine Eisscholle, auf der ein paar Pinguine sitzen? *Poitrine Antarctica* und *Maïs miodesopsia*.

Poitrine Antarctica

Brust vom Huhn mit schwarzen Trüffeln in Alufolie gedünstet – ein Rezept zur 14. Episode der Abenteuer des Iemusi-schen Geheimagenten Hektor Maille: *Stillstand am Südpol*.

Mit einem dienstfertigen Lächeln stellte die Kellnerin den Pinguin auf den ganz in Weiß gedeckten Tisch. Die Frau hatte asiatische Augen mit türkisblauer Iris, dunkle Brauen und gebleichte Haare. War sie eine Heldin aus einem japanischen Comic? Der Vogel sah aus, als sei er aus Käsemasse geformt und machte doch ständig seinen Schnabel auf und zu. Auch er hätte eine Figur in einem Manga abgeben können. Im Hintergrund waren Aquarien übereinandergestapelt, wie üblich in den großen Meeresfrüchtetempeln Chinas – nur, dass hier keine Fische, Schildkröten und Mantisshrimps schwammen, sondern ausschließlich Pinguine.

Nun zog die falsche Fahle ein blinkendes Schwert aus ihrer Hose und schlug dem Tier mit einem eleganten Schwung den Kopf ab. Wie in Zeit-



lupe fiel der Vogelkörper langsam zur Seite. Und ebenso langsam kulterten lauter schwarze Trüffeln aus seinem Rumpf, begleitet von einem warmen Dunst, der sich wie tausend bleiche Hände auf Mailles Gesicht zu bewegte, ihm klebrig übers Kinn und über die Lippen kroch, um sich dann in einem endlosen Schwall in seine Nase zu ergießen.

Als der beste Mann des lemusischen Geheimdienstes die Augen aufschlug, fand er sich zu seiner größten Enttäuschung nicht in einem Restaurant in Guangzhou wieder, sondern mitten in der Arktis – immer noch. Der Duft von schwarzem Trüffel aber wollte ihm den ganzen Tag lang nicht aus den Ganglien weichen. Also gab er seiner Köchin Odette in Gedanken den Auftrag, ihm bei seiner Rückkehr nach Lemusa eine mit schwarzen Trüffeln gefüllte Pinguinbrust zu kredenzen. Und er musste lächeln bei der Vorstellung, dass sich der lemusische Geheimdienst in corpore bemühen würde, ihm das gewünschte Fleisch zu besorgen – aus Dankbarkeit für seine Dienste am Vaterland. Schon sah er Marie, in ein Eisbärenfell gehüllt, sonst splitternackt, mit dem Kajak auf Pinguinjagd ... Zu schade, trugen Eisbären ihre Felle nur am Nordpol spazieren. Eine gewisse Beschaffungsnot besteht allerdings nicht nur bei Eisbären, sondern ebenso bei Pinguinen. Also hält sich das hier vorgestellte Rezept ersatzweise an jenes Nutztier, das in Gestalt und Pose dem Pinguin am nächsten steht: das Huhn.

FÜR 2 PERSONEN

14 g frische Sommertrüffel
2 Hühnerbrüstchen, je 150 g
½ TL Salz
1 EL Olivenöl



ASTUT DI JUKUJ

Das schmutzig weiße, von schwarzen Trüffelstücken durchhuschte Fleisch passt natürlich bestens in ein Menu, das als Hommage an die Mouches volantes gedacht ist – jenen Augendefekt, der Hektor Maille bei seinem Gang durch die Antarktis mehr als sonst irritierte.

Trüffel in zwölf Scheiben von 3 mm Dicke schneiden. Mit der Spitze eines Messers in regelmäßigen Abständen je 6 kleine Einschnitte in die Hühnerbrüstchen machen und mit den Trüffelscheiben spicken. Vorsichtig salzen, auf je ein Stück Alufolie setzen und mit Olivenöl beträufeln. Alufolie verschließen.

Brüstchen im 180 °C heißen Ofen 18–20 Minuten bis zu einer idealen Kerntemperatur von 72 °C dünsten.

Pakete so öffnen, dass der Saft nicht verloren geht. Fleisch in Scheiben auf Teller legen, mit Sud aus der Folie benetzen.



Das nussige Aroma der Sesamsamen verleiht dieser Polenta ihren besonderen Charme.

Mais miodesopsia

**Weißer Polenta mit geröstetem Sesam – ein Rezept zur
14. Episode der Abenteuer des lemusischen Geheimagenten
Hektor Maille: *Stillstand am Südpol.***

Dem menschlichen Appetit hat die Antarktis nicht viel zu bieten, daran hat auch Hektor Maille nichts ändern können. Den Seelöwen, die man kulinarisch ja in Betracht ziehen könnte, begegnete er nur in seinen Träumen. Und da starren ihn die Viecher an, als stimme etwas nicht ganz mit ihm, als stehe seiner Psyche der Hosenlatz offen. Selbst die Pinguine, die man hier doch in Massen erwarten dürfte, machten sich rar. Und gerade weil es nichts zu essen, wenig Abwechslungsreiches zu sehen und auch kaum etwas Aufregendes zu hören gab, drängten sich dem besten Mitarbeiter des Deuxième Bureau die Fehler in seinen Augen und die Geräusche in seinen Ohren auf. Die Art, wie in dem hier vorgestellten Rezept die gerösteten Sesamstäubchen durch das



Weiß der Polenta schweben, erinnert an das Fadengespinnst, das im hellen Licht der Antarktis mehr als gewöhnlich den sonst so scharfen Blick des Geheimagenten durcheinanderbrachte. Die Polenta, ja das antarktische Menu insgesamt, ist eine Hommage an diese Miodesopsia, wie die Krankheit auch heißt. Das Wort kommt von griechisch μυιοειδής (*myioeidís*) «mückenähnlich» und οψίς (*opsis*) «Sehen». Das Gericht lebt von der sämigen Konsistenz des Maisbreis und dem nussigen, in dieser Kombination überraschenden Aroma der gerösteten Sesamsamen.

FÜR 2 PERSONEN

1 EL weißer Sesam
120 g weiße Polenta
500 ml Wasser
1 TL Salz
100 ml Milch
~ Salz zum abschmecken



ASTUT DI JUKU

Man kann diese Polenta auch leicht zu einem einfachen Hauptgericht uminterpretieren, zum Beispiel durch Zugabe von ein paar Streifen Kalbfleisch oder einem Bratenrest vom Vortrag. Für vegetarische Varianten kann man Pilze, Erbsen, Borlottibohnen, Artischockenfleisch oder etwas bitteren Radicchio mitgaren. Auch mit Dosenthunfisch, Zwiebeln und Kapern mutiert der Maisgries zu einem komfortablen Gericht.

Sesam in einer Bratpfanne ohne Zugabe von Fett rösten, bis es duftet und die Samen aufzuspringen beginnen.

In einem Mörser grob zerstoßen.

500 ml Wasser aufkochen, Salz geben, Topf vom Herd ziehen, Polenta einrieseln lassen. Sobald alles wie eine homogene Sauce aussieht, zurück auf den Herd, unter ständigem Rühren langsam zum Kochen bringen. Hitze auf ein Minimum reduzieren, Deckel aufsetzen, 15 Minuten garen lassen, gelegentlich umrühren. Die genaue Kochzeit hängt vor allem vom Ausmahlgrad des Maisgrieses ab. Das Kochen der Polenta mit Deckel entspricht natürlich nicht der reinen Lehre: Rezepte aus dem Tessin oder Norditalien schreiben meist ein langes und ständiges Rühren der Maismasse vor. Solche Hingabe ist schön – es geht aber auch ohne. Ein Deckel verhindert, dass die Polenta die ganze Küche vollspritzt und hält eine gewisse Feuchtigkeit im Topf. Je nach Herd wird es sich empfehlen, die Polenta dann und wann vom Feuer zu ziehen, damit sich die Masse ein wenig beruhigt.

Milch und Sesam einrühren, kurz aufbrodeln, mit Salz abschmecken.



In dieser simplen Creme kommen die Aromen der einzelnen Vanillesorten gut zur Geltung.

Crème aux mouches volantes

Creme aus Ei, Milch und Zucker, mit Vanille und weißem Pfeffer – ein Rezept zur 14. Episode der Abenteuer des lemusischen Geheimagenten Hektor Maille: *Stillstand am Südpol*.

Bevor Odette Sissay als Köchin in die Dienste von Hektor Maille eintrat, musste sie natürlich eine Probe ihres Könnens ablegen. Gerne hätte der Agent ihr bei den Vorbereitungen in seiner Küche zugeschaut, gerne ihre sehnigen Hände bei der Arbeit an Fleisch und Gemüse beobachtet. Eine Sitzung mit Mercier, dem Chef des Deuxième Bureau, zog sich jedoch derart in die Länge, dass er schließlich sogar mit einiger Verspätung erst nach Hause und zum Essen kam.

Odette hatte mit Bravour gekocht, was er ihr aufgetragen hatte. Die *Sülze mit Schweinsfuß und Judasohren St-Antoine* war perfekt gewürzt und schmeckte mindestens so gut wie die von Metzgermeister Oskar Seugrem. Der mit Blut verfeinerte *Kalbskopf Chasseur* hatte pfeffrige



Rasse, das dazu gereichte Kraut eine feine Säure und die Maisschnitten waren herrlich knusprig.

Beim Dessert allerdings gab es eine kleine Konfusion. Maille hatte Karamellcreme bestellt, Odette Sissay aber servierte ihm eine Vanillecreme, die zu seiner Überraschung auch noch mit weißem Pfeffer gewürzt war. Als er sie darauf ansprach, lächelte sie nur. Und zwar so, dass dem besten Mann des lemuischen Geheimdienstes die Hitze ins Gesicht schoss. Er ließ es also dabei bewenden, zumal ihm die gepfefferte Creme ja auch sehr gut schmeckte.

Das Rezept passt auch bestens als Abschluss des Menus zur Antarktis-Episode der Mission Kaki, das sich als eine Hommage an die durchs Blickfeld von Hektor Maille huschenden Fäden versteht. Auf Lemusa wird die *Crème aux mouches volantes* selbstverständlich mit Vanille von der Insel gekocht, sie bringt aber auch andere Sorten gut zur Geltung – etwa blumige Vanille aus Tahiti.

FÜR 4 PERSONEN

- 1 Vanilleschote
- 500 ml Vollmilch
- 2 Eier
- 3 EL Zucker
- 1 EL Maisstärke, zum Beispiel Maizena
- ¼ TL Salz
- ½ TL weißer Pfeffer



ASTUT DI JUKUJ

Man kann die Creme in Schälchen erkalten lassen und direkt so servieren, dann hat sie fast die Konsistenz von einem Pudding – oder man rührt sie kurz vor dem Essen nochmals glatt.

Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und Mark herauskratzen. Milch, Eier, Zucker, Maisstärke und Salz in einer Chromstahlpfanne mit dem Schwingbesen gut verrühren. Vanillemark und Schote begeben. Masse bei mittlerer Hitze (am besten im Wasserbad) und unter ständigem Rühren vorsichtig erwärmen, bis knapp vor dem Siedepunkt. Sobald die Flüssigkeit etwas eingedickt ist, noch etwa 15 Sekunden weiter auf der Flamme halten. Topf dann vom Feuer nehmen und 3 Minuten weiterrühren.

Masse durch ein Sieb streichen, Vanillestängel entfernen. Pfeffer einrühren, Creme abkühlen lassen und wenigstens 2 Stunden in den Eisschrank stellen.