



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

## Kaul Blanchanté

### Suppe aus Pastinake mit Pfeffer und einem Hauch Vanille

Während seines Studiums an der Universität von Port-Louis (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 Brahm, Benn und Bakunin, die Pistols, Proust und Proudhon. Zwischen zwei Gefechten stärkte man sich gelegentlich mit einer der günstigen 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 abwechslungsreiche Eiswaelt 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

**1** | Pastinaken in der Hühnerbrühe zum Kochen bringen, Hitze leicht reduzieren, 30 Minuten garen, abkühlen lassen.  
**2** | 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.  
**3** | 400 ml Wasser begeben und alles mit einem Schaumbesen gut verquirlen.  
**4** | Suppe unter häufigem Rühren erwärmen, Pfeffer und Vanille einrühren, mit Salz abschmecken.

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