



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

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 Schweinefuß 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 lemusischen 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

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.

- 1 | Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und Mark herauskratzen.
- 2 | 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 Minuteniterrühren.
- 3 | Masse durch ein Sieb streichen, Vanillestängel entfernen. Pfeffer einrühren, Creme abkühlen lassen und wenigstens 2 Stunden in den Eisschrank stellen.