

Burkhard Driest

Küchenkunst

Roman

Mit Rezepten von TV-Koch
Andreas C. Studer

Langen*Müller*

Besuchen Sie uns im Internet unter
www.langen-mueller-verlag.de

© 2010 by Langen*Müller* in der
F. A. Herbig Verlagsbuchhandlung GmbH, München
Alle Rechte vorbehalten
Umschlaggestaltung: Wolfgang Heinzel
Umschlagfoto: mauritius images, Mittenwald
Herstellung und Satz: VerlagsService Dr. Helmut Neuberger
& Karl Schaumann GmbH, Heimstetten
Gesetzt aus der 11,5/14 Punkt GaramondBQ Regular
Druck und Bindung: GGP Media GmbH, Pößneck
Printed in Germany
ISBN 978-3-7844-3212-0

*Die Eifersucht gehört zu den Affektzuständen,
die man ähnlich wie die Trauer als normal bezeichnen darf.*

Sigmund Freud

Prolog

Inaki konnte seinen Blick nicht von dem Paar abwenden. Er hatte so etwas noch nicht gesehen. Im Internet gab's Pornos, da loggte er sich ein, wenn er Zeit hatte. Aber in echt, so nah vor ihm – er müsste nur aus seinem Versteck treten, die Tür aufreißen und dann hätte er ihn.

Die Frau hatte die Augen geschlossen und den Mund weit geöffnet. Sie krallte sich mit beiden Händen an der Tischkante fest.

Felipe Inaki begriff nicht, warum das Glück ihn niemals traf. Immer war er zuvorkommend und freundlich zu ihr gewesen, er hatte ihr das Auto repariert, er hatte ihr sogar seine geheimsten Kochrezepte preisgegeben.

Sein Magen krampfte sich zusammen. Er war schweißnass. Ihm wurde schwindlig. Um nicht zu stürzen, stieg er schnell vom Toilettenbecken herunter und schlich zur Tür hinaus.

Als er in die Küche kam, setzte er seine Arbeit an der Millefeuille fort. Die kunstvolle Blätterteigpastete erforderte alle Konzentration. Immer wieder hatte er mit José Arrabal die Möglichkeiten diskutiert, das Gericht zu perfektionieren: Olivenöl oder Butter? Sollten die Fettschichten innen oder außen liegen? Ein wenig Hefe? Das Weizenmehl durch Roggenmehl ersetzen?

Er hielt einen Becher an den Icemaker eines der Kühlschränke. Es klackte und er entnahm dem Becher einen Eiswürfel, mit dem er den Teig vor sich bestrich. Aus dem Tiefkühler holte er eine Platte mit mehreren kleinen Blätterteigstücken, die er auf unterschiedliche Bleche setzte. Diese schob er in mehrere Öfen und stellte verschiedene Temperaturen ein. Dann fuhr er fort, den Teig mit den Eiswürfeln zu bestreichen.

Er bewunderte José Arrabal, seit er zum ersten Mal ein Gericht von ihm probiert hatte. Dabei war es nicht einmal von des Meisters Hand gewesen, sondern bloß nachgekocht von einem langweiligen Hotelkoch, der es in einer Zeitschrift gelesen und schließlich mit falschen Zutaten auf den Tisch gebracht hatte. Dennoch war die Energie der Erfindung zu spüren. Noch am gleichen Tag hatte er beschlossen, Koch zu werden. Nichts anderes hatte ihn mehr interessiert. Bis jetzt, bis diese Frau auf den Plan getreten war, die José Arrabal heute heiraten würde und die ihn schon vor der Hochzeit betrog.

Da war die Millefeuille mit ibizenkischem Bonito und iranischem Osietra Imperial Kaviar, die er als Hochzeitsgabe anrichtete, auch keine Entschädigung. Inaki lachte bitter in sich hinein. Arrabal würde sein Geschenk nicht einmal probieren, wenn seine Braut nicht auf der Hochzeit erschiene.

Dabei hatte er seit Wochen mit dem Teig experimentiert: Er musste einen buttrig-neutralen Geschmack haben. Nicht zu knusprig und mit genügend Konsistenz, um die beiden Füllungen zu tragen, aber sie nicht zu vermischen. Das sollte erst im Mund geschehen. Zu kross durfte er nicht sein, um den Genießer das Zerplatzen jedes einzelnen der graugoldenen Kaviarkörner auf der Zunge spüren zu lassen.

Dann dachte er wieder an die Frau, wie sie sich im Büro von einem anderen vögeln ließ. Er schaute auf die Uhr. Um zwölf sollte José Arrabal mit ihr vor dem Traualtar stehen. Er wollte kein Mitwisser sein, nicht einmal ein heimlicher. Er wollte das vergessen und sich lieber auf die Millefeuille konzentrieren.

Schnell riss er den Kühlschrank auf, wo die Edelfische Kopf an Kopf lagen. Schuppen blitzblank, Kiemen blutig, Augen klar. Im anderen Kühlschrank war das Gemüse nach Art und Größe geordnet – kein Stängel gebrochen, kein Blatt braun oder welk, kein Strunk vertrocknet. Er wählte einige Zwiebeln aus, rote und weiße. Allesamt waren sie makellos.

Dann prüfte er den Thunfisch. Er schnitt ein kleines Stück aus den konzentrischen Ringen in der Nähe des Kopfes. Dazu

einen Schnitz Ingwer. Er balancierte das Sashimi O-Toro auf der Messerspitze in den Mund. Der Geschmack war exzellent, so wie er es erwartet hatte. Er tupfte eine Scheibe Fisch mit Küchenpapier ab und legte sie auf seine Arbeitsplatte, um sie mit Olivenöl, Reissessig und Limettensaft zu beträufeln. Noch ein wenig Salz und gemahlene Pfeffer, dann schob er den Fisch zurück in den Kühlschrank, um ihn für eine Weile in einer Marinade ruhen zu lassen.

Plötzlich hatte er sie wieder vor Augen. Die Beine gespreizt und den Saum ihres Kleides im Mund wie einen Knebel. Er meinte, sie zu riechen. Er dachte laut, er brüllte es heraus, als treibe er die Frau an, die er noch vor Augen hatte, wie sie sich unter dem anderen bewegte. Er verstummte, als das Telefon läutete. Ärgerlich ging er hin und hob unwillig den Hörer ab.

Es war seine Kollegin, die sagte, sie hätten die Luftdruckpatronen für die Siphons vergessen. Inaki knurrte etwas in die Muschel und hängte auf.

Wie ferngesteuert ging er mit schweren Schritten aus der Küche, über den Hof zum ehemaligen Pfarrhaus, schlich leise in den Flur, an dessen Ende die Toilette war.

Er schob sich an der Tür vorbei, vorsichtig, damit sie nicht quietschte, stellte sich wieder auf die Toilette, stützte sich mit den Händen gegen die Wand und richtete sich auf. Durch das Oberlicht sah er ins Büro.

Ihre nackten Füße hatten sich mit den Tischbeinen verkeilt. Sie bäumte sich auf. Ihr Gesicht war verzerrt. Er sah die blutigen Striemen auf dem Hintern des Mannes, den sie gepackt hielt.

Sie warf den Kopf in den Nacken. Ihr Körper erzitterte.

Inaki schloss für einen Moment die Augen. Die Show war zu Ende.

Er eilte zurück in die Küche. Es war 9:54 Uhr. Er strich über seine Schürze. Dann zog er den Gummiring von einer Kaviardose und klopfte mit den Fingerspitzen auf den Deckel, damit sich der Inhalt besser löste, bevor er Boden und Deckel gegen-

einander drehte und die Dose behutsam öffnete. Der Kaviar stand ein wenig über den Rand. Kein einziges Ei war zerquetscht. Mit einem Perlmutterlöffel hob er eine Portion ab und schloss die Dose wieder.

Er prüfte seine Messer und wählte das schärfste. Er liebte Nummer 7, das am schwarzen Griff eine Scharte hatte. Er warf einen Blick auf das in Stein gehauene Ebenbild José Arrabals in der Mitte des Raumes – eine Statue in Lebensgröße, den Kochlöffel wie den Stab eines Dirigenten zur Decke erhoben. Einen Moment stand er da, als wollte er die Figur erstechen. Dann wechselte sein Gesichtsausdruck und wie bei einem heiligen Schwur, mit dem er sich eine Wirklichkeit suggerieren wollte, die es für ihn nicht gab, sagte er langsam: »Carmen, ich habe dich gehabt.«

Bis auf das Summen der Kühlaggregate war es still. Er wandte sich wieder ab und den Zwiebeln zu, die er zu schneiden begann. Dabei atmete er durch den Mund ein und drehte den Kopf weg. Dann legte er das Schneidebrett in die Spüle, trat auf das Fußpedal für den Wasserstrahl und hielt die Zwiebeln darunter. Seine Augen reagierten sehr empfindlich beim Schneiden der Knollen. Er erinnerte sich, wie tränenreich seine Zeit als Küchenjunge verlaufen war. Er machte die Schnitte so schnell und konzentriert wie möglich, während er durch den Mund einatmete. Trotz des Wassers wandte er das Gesicht ab. Dabei bemerkte er eine Bewegung in der Tür zum Umkleideraum.

Er hörte auf zu schneiden. Hatte der Bursche die Frechheit, in die Küche zu kommen?

Er machte ein paar Schritte, um nachzuschauen, und starrte in zwei Augen, die ihn aus einer Mülltüte fixierten. Aus den Seiten ragten die Ärmel einer weißen Kochjacke.

Voller Wut hob Inaki das Messer.

Der Müllmann riss den Arm hoch, in der Hand eine Sprühdose. Er drückte ab und das Reinigungsmittel schoss Inaki in die Augen. Halb blind ließ er das Messer fallen und presste die Hände vors Gesicht.

Blitzschnell hob der Müllmann das Messer auf. Der erste Schnitt zerteilte Inakis Bauchschlagader oberhalb des Nabels.

Inaki wusste, dass das seinen Tod bedeutete, obgleich er keinen Schmerz verspürte. Er wollte sich wehren, aber seine Augen brannten wie Feuer.

Der Müllmann stach wieder zu.

Während Inakis Körper mit jedem Pulsschlag schwächer wurde und seine Arme vergeblich durch die Luft wirbelten, verließen ihn die Kräfte.

Als er fast nichts mehr spürte, nur noch die Kälte in seinem Körper, versuchte er, sich einen letzten Lebensimpuls zu geben.

»Carmen ...«

Verächtlich blickten die Augen seines Gegners auf den Sterbenden. Das angeschliffene spitze Messer hob sich wie ein Degen. »Touché!« Der Stich, getragen von einem Ausfallschritt des rechten Fußes, ging direkt ins Herz. Dort blieb das Messer stecken. Die Hand in dem weißen Gummihandschuh löste sich vom Griff.

Über den Himmel zogen sich seidig schimmernde Wolken in zwei langen weißen Fäden. Das Meer glänzte wie Silber. Die Sonne stand hoch und tauchte alles in gleißendes Licht.

Der Bischof war mit Pedro alle Strecken abgefahren, um seine Angaben zu überprüfen, aber es blieben zwanzig bis fünfundzwanzig Minuten, die sein Sohn nicht überzeugend erklären konnte. Er behauptete, in dieser Zeit Knoblauch geschält zu haben. Für das bisschen Knoblauch – ausgeschlossen. Kochen war auch seine Leidenschaft und da ließ er sich nichts vormachen. »Wenn wir nach Hause kommen, werde ich dir zeigen, wie lange man für zwei Hände Knoblauch braucht.« Er schaute Pedro an. Die Weichheit in seinen Zügen hatte ihn immer dazu veranlasst, seinen Sohn zum Ausgleich härter als dessen Bruder zu behandeln. Aber was er vor allem von ihm verlangte, war Offenheit. Steh zu dem, was du tust, war einer der Sätze, die er ihm während seiner ganzen Kindheit immer wieder eingebläut hatte. Wenn du jemandem dein Wort gegeben hast, dann halte es auch! So hatte er ihn zu einem echten Mann zu erziehen versucht, den man beim Worte nehmen konnte.

Er glaubte, das wäre ihm gelungen. Daher hatte er sich bei El Cubano eingesetzt, damit er Pedro die Stelle bei Arrabal verschaffte. Der mächtige Pate der Costa-Familie wollte anfangs nicht, dass der Junge überhaupt Koch lernte. »Pedro war doch immer in Mathe gut, oder? Ich brauche jemanden in der Buchhaltung, dem ich vertrauen kann«, war sein Einwand gewesen. Aber diesmal hatte sich der Bischof durchgesetzt und Pedro die Lehrstelle verschafft.

Nach all dem war der Bischof enttäuscht, dass sein Sohn beim Anblick des Toten weiche Knie bekommen hatte, sich sogar übergeben musste. Und dann diese vagen Angaben, die einem Pedanten wie Toni Costa auffallen mussten. El Aleman, wie Costa bei der Guardia genannt wurde, wäre womöglich nicht mehr aufzuhalten, wenn erst einmal etwas sein Misstrauen geweckt hätte. Selbst nicht durch El Cubano.

Statt die Fahrt zu genießen, grübelte er über die unsinnige Frage nach, wie Costa zu stoppen wäre, wenn eins zum anderen käme. Sein Cousin stand gut mit Richter Montaña. Staatsanwalt Secundo würde auf keinen Fall gegen Toni Costa vorgehen, wenn es nicht sehr gut begründet war. Und Santander, als Chef der Behörde, würde nur auf eine unmissverständliche Bitte Cubanos hin tätig werden. Die Sache war klar – wenn Pedro in den Mord verwickelt war, konnte nur er, sein Vater, etwas für ihn tun. Das aber setzte voraus, dass Pedro ihm die Wahrheit sagte und alles mit ihm abstimme.

»Du sagst, Inaki wurde umgebracht, als du auf der Fahrt zur Festwiese oder beim Tanken warst. Da der Haupteingang zum Restaurant zu war, muss der Mörder über die Mauer in den Innenhof gestiegen sein. Dabei hätte der verdammte Köter Zeter und Mordio gekläfft. Toni wird alle Nachbarn befragen lassen.«

»Rosco bellt zu oft, die notieren das nicht.«

»Gut, Schlaumeier, die Aussagen der Nachbarn werden nichts wert sein, aber es muss jemand gewesen sein, der einen ziemlichen Hass auf Inaki hatte. Du warst jeden Tag mit ihm zusammen, du hast viele Gespräche mitbekommen und das ganze Geschwätz deiner Kollegen. Da müsste man ja eigentlich wissen, wer einen Grund hat, diesen engstirnigen Inaki zur Strecke zu bringen.« Er blickte zur Seite. War sein Eindruck richtig, dass sein Sohn rot wurde?

Pedro zuckte gleichgültig mit den Achseln.

»Inaki wurde aber umgebracht, oder?«

Mürrisch antwortete Pedro mit einem Ja.

»Also hatte jemand einen Grund, oder?«

»Wird wohl.«

»Wird wohl?« Der Bischof wurde immer wütender. »Wird sicher!«

Wieder Schulterzucken.

»Warum war Inaki nicht auf der Feier?«, knurrte der Bischof ihn an.

Statt einer Antwort zeigte Pedro nach vorne auf die Fahrbahn.

»Der Laster bremst.«

»Seh ich selber!« Der Bischof zupfte wütend an seinem Hemd. Er war schweißnass. »Also antworte!«

»Mit dem Catering hatte er nichts zu tun«, kam die knappe Antwort. »Er experimentierte mit neuen Rezepten und verwaltete das Archiv.«

»Archiv? Wo habt ihr denn das? Hab ich ja noch nie gehört.«

»Nicht mit Büchern. Mit Gewürzen und Zutaten.« Seine Stimme wurde fester. »Über zweitausend haben wir – vom grünen Reis aus Vietnam bis zur getrockneten schwarzen Zitrone aus dem Irak. Daraus entstehen unsere Menüs, die auf der ibizenkischen Küche basieren. Wie die Timbale vom Rotbarbefilet mit Kakao-Chili-Schaum zum Beispiel.«

Dieser belehrende Ton machte den Bischof noch wütender. Am liebsten hätte er seinen Sohn an den Schultern gepackt und fest geschüttelt. »Was redest du da? Willst du mir hier Kochunterricht geben? Begreifst du nicht, worum es geht?!«

»Um den Tod von Felipe Inaki«, sagte Pedro, als läse er eine Zeile aus einer Zeitung vor.

Der Bischof war kreidebleich. Würde er sich im Spiegel gesehen haben, hätte er es als eine Warnung aufgefasst. Die Warnung vor einem Herzinfarkt. Er aber dachte nicht an seine Gesundheit, er war nur damit beschäftigt, seinem Sohn eine Ahnung davon zu vermitteln, wie ernst seine Situation war. Als er sich ein wenig beruhigt hatte, sagte er: »Nein! Es geht nicht um den Tod von Inaki, es ist scheißegal, wer da umgebracht wurde, es geht darum, dass du es nicht warst, kapiert du das?«

»Ach so.«

»Ja, ach so!«

Als sie zu Hause ankamen, ging Pedro gleich in sein Zimmer. Der Bischof setzte sich zu seiner Frau in die Küche und schwieg lange. Dann begann er, ihr alles zu erzählen, und schloss mit der schwerwiegenden Feststellung: »Wir haben ein Problem, Inès.«

Während sie nachdachte, streichelte sie seine Hand und kam zu dem Schluss: »Wir haben kein Problem, Rafal.«

Er hob den Kopf. »Haben wir nicht?«

»Nein. Pedro wäre zu so etwas nie und nimmer imstande. Möchtest du einen Kaffee?« Sie stand auf.

»Es kommt nicht darauf an, ob er dazu imstande ist oder nicht. Es kommt darauf an, dass ihn niemand für schuldig hält.«

»Ich halte ihn nicht für schuldig. Wer ist niemand?«

»Die Leute.«

»Die Leute?« Fast entglitt ihr der Wasserkessel.

»Der Staatsanwalt, der Richter, die Kollegen, El Cubano, die ganze Familie.« Der Bischof wischte mit der flachen Hand über die Tischplatte, als wäre sie voller Krümel. »Mein Gott.« Dann schaute er seine Frau verzweifelt an. »Dir erzählt er alles. Hatte er Streit mit Inaki?«

Sie setzte den Kessel auf das Gas, nahm aus dem Schrank die rote Tüte mit der Aufschrift *Ibiza Café* und bereitete einen *café leche* vor, wie Rafal ihn liebte. Stark, mit Milch und viel Zucker. »Er hat ihn schikaniert«, sagte sie dabei beiläufig. »Seit Wochen. Er hat ihn richtig fertiggemacht. Pedro hat nachts schon davon geträumt.«

Der Bischof richtete sich auf. »Das wusste ich ja gar nicht! Was hat er getan?«

»Alles Mögliche. Ein Sadist.«

Ein Sadist? Was meinte sie damit? Aber es hatte keinen Zweck, sich aufzuregen, schließlich war derjenige tot. Hatte er seine gerechte Strafe erhalten? »Aber ... dann hätte Pedro vielleicht doch ...?«

Sie füllte vier gestrichene Maß in die Filtertüte. »Blödsinn.«

»Warum hast du mir nichts gesagt?«

»Er wollte das nicht. Er wollte alleine damit fertig werden.«

»Alleine? Und du?«

»Ich habe ihm gesagt, dass das vorbeigeht. Man hat Gegner im Leben, da muss man durch.«

Der Bischof atmete tief ein und schüttelte den Kopf. »Aber nicht Gegner, die die Polizei dann abgeschlachtet auf dem Küchenboden findet.«

Inès hielt kurz inne. »Rafal! Ein für alle Mal: Das hat mit Pedro nichts zu tun! Es hat keinen Zweck, dass du dich mit solchen Gedanken verrückt machst. Es ist eine Sackgasse, aus und Punkt.« Sie goss das Wasser ein und beobachtete, wie der Kaffee aufschäumte.

»Was ist denn der Grund, dass dieser Inaki ihn so behandelt hat?«

»Er wusste es nicht. Aber ...« Sie gab Zucker und Milch in den Kaffee und rührte ihn um.

»Was aber?«

Vorsichtig trug sie die volle Tasse zum Tisch und setzte sie ab. Dann stellte sie sich vor ihren Mann hin, sodass er nicht aus der Küchenbank heraus konnte, und legte ihm beide Hände auf die Schultern. »In dieser Stimmung lässt du ihn bitte jetzt in Ruhe. Ich werde mit ihm reden.«

»Aber was? Was wolltest du noch sagen?«

»Du versprichst mir, dass du ihn in Ruhe lässt?«

Er nickte.

»Ich hatte das Gefühl, er wusste, warum Inaki ihn so behandelte, aber er wollte es nicht sagen.«

* * *

Timbale vom Rotbarbenfilet mit Kakao-Chili-Schaum

150 g Rotbarbenfilets

1 EL Zitronensaft

80 g Sahne

1 Eiweiß

Fleur de Sel

100 g Sahne

1 TL Kakao 100%

1/2 Chilischote, halbiert und entkernt

Akazienhonig

Kerbel

Rotbarbenfilets mit Zitronensaft beträufeln, 15 Minuten tiefkühlen. Mit Sahne und Eiweiß fein kuttern, salzen. 4 Töpfchen mit Klarsichtfolie auskleiden, die Masse einfüllen, glatt streichen. 20 Minuten kalt stellen. Bei 160 Grad im Backofen 40 Minuten im Wasserbad garen. 3 Stunden kühl stellen.

Sahne mit Kakao und Chili 10 Minuten bei kleiner Hitze einköcheln. Absieben, mit Salz und Akazienhonig abrunden.

Timbale auf Teller stürzen. Sauce mit einem Pürierstab aufschäumen, um die Timbale verteilen, mit Kerbel dekoriert sofort servieren.

* * *