

BARBARA O'NEAL

DAS
GLÜCKSREZEPT

ROMAN

AUS DEM AMERIKANISCHEN
VON ANDREA BRANDL

PAGE  TURNER

in einem Museumsrestaurant. Und -«, sie holte Luft und wählte eines aus den hundert anderen, die ihr gerade in den Sinn kamen, »eine Knoblauchsuppe in New Orleans.« Sie richtete den Blick wieder auf Julian. »Ich habe jahrelang versucht, diese Suppe nachzukochen, und weiß bis heute nicht, wieso sie so spektakulär geschmeckt hat.«

Er nickte.

Sie nippte an ihrem Tee. »Und jetzt Sie.«

»Klar.« Seine Augen waren nicht nur braun, sondern geradezu schwarz. Sie verliehen ihm etwas Weises. »Ein Teller Lamnbraten in Neuseeland, von einer Hausfrau, die für uns gekocht hat, als wir eine Autopanne hatten.«

»Oh, Lamm habe ich ja ganz vergessen! Ich liebe Lammfleisch!«

»Das war eins. Nummer zwei ist der Strudel, den unsere Nachbarin immer gebacken hat, als ich noch ein Junge war.« Er hob einen Finger. »Dann eine Schüssel grünes Chili in einer schmierigen Kneipe in New Mexico. In Española, wie es der Zufall will.«

Elena zog die Brauen hoch - in dem Artikel hatte sie ihre Heimatstadt erwähnt. »Wahrscheinlich bei meinem Onkel.«

Julian lachte leise. »Dann eine Fleischpastete in Aspen und -«, er deutete auf sie, »eine Zucchini-Blüte mit blauem Maisbrot und Piñonfüllung.«

Sie legte die Hände in einer Namaste-Geste aneinander.

»Danke, edler Herr.«

»Die letzten drei sind der Grund, weshalb ich hier bin.«

»Okay«, sagte sie nervös.

»Die Fleischpastete habe ich in einem heruntergekommenen Restaurant gegessen. Der Küchenchef war ein Säufer, der Besitzer ein Skifreak ohne jeden Geschäftssinn, und das Gebäude ist sehr renovierungsbedürftig, wenn auch in einer erstklassigen Lage.«

»Und Sie haben es gekauft«, riet Elena.

Er lächelte. »Genau.«

Ihr Essen wurde serviert - dampfend heiß, auf schweren weißen Porzellantellern, die die Kellnerin ohne sonderliche Beachtung auf den Tisch stellte. Die Petersiliengarnitur auf Elenas Teller zeigte zur Tischmitte, wie es sein sollte, Julians dagegen zur Tischkante hin. Elena konnte sich einen Kommentar nicht verkneifen. Für sie wäre es dasselbe, wie jemanden mit einem Stück Toilettenpapier in die Öffentlichkeit hinaustreten zu lassen. »Miss?«

Die Kellnerin drehte sich um. »Habe ich etwas vergessen?«

»Nein, es sieht wunderbar aus, aber darf ich Sie etwas fragen?«

»Ja, klar.«

»Sind Sie neu in diesem Job?«

»Ja. Ich habe erst vor drei Wochen angefangen.« Sie wand sich unbehaglich. »Wieso, merkt man das? Hier herrscht akuter Personalmangel, und meine Einweisung ist ziemlich kurz ausgefallen.«

Behutsam berührte Elena sie am Handgelenk. »Das Essen hier ist köstlich«, sagte sie so sanft, wie sie nur konnte, »die Atmosphäre ist sensationell. Sie können eine Menge Geld verdienen, wenn Sie auf Kleinigkeiten achten.«

Das Mädchen blinzelte und sah sie ängstlich an. »Ja? Was denn?«

»Sie müssen Ihre Bluse anständig in die Hose stecken. Stehen Sie gerade. Und servieren Sie das Essen, als wäre es eine Ehre, dass der Gast hier ist.«

Sie biss sich auf die Lippe. »Okay.«

»Und die Petersilie immer nach oben zur Tischmitte hin. Klar?«

»Oh!« Sie lächelte. »Klar. Hab ich vergessen. Sonst noch etwas?«

»Ein Grapefruitsaft und die Milch.«

»Kommt sofort.«

Julian nahm seine Gabel. »Sie sagen immer genau das, was Sie denken, stimmt's?«

»Habe ich Sie in Verlegenheit gebracht?«

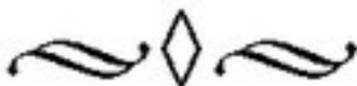
»Überhaupt nicht. Sie waren sehr feinfühlig.«

»Gut.« Sie griff nach ihrer Gabel, musterte bewundernd ihr Omelett und nahm einen Bissen. »Mmm. Sehr gut. Was sagten Sie gerade?«

Er drehte seinen Teller herum, suchte sich eine ansprechende Stelle aus, dann schnitt er ein kleines Dreieck ab und schob es sich in den Mund, danach ein Würfelchen Kartoffeln und noch ein Bissen Omelett. »Ich wollte gerade sagen, dass diese drei Dinge zusammenkamen. Das Restaurant in Aspen. Das grüne Chili in Española und Ihre Zucchiniblüte als Vorspeise.«

»Und?«

Er zog eine Braue hoch. »Ich hätte gern, dass Sie nach Aspen kommen und dort meine Küchenchefin werden.«



Die Hitze im Blut

»Als Frau in der Küche den Ton anzugeben, ist nicht einfach, aber trotzdem mein Lebenstraum«, sagt die Chefköchin des Blue Turtle.

VON JACQUELINE GREE

Bereits beim Betreten der Küche des einzigartigen Blue Turtle, Spitzenrestaurant mit Blick über die English Bay, schlägt einem eine Testosteronwoge entgegen, die nicht minder intensiv ist als das Aroma der Gewürze.

Männer sämtlicher Altersklassen und Nationalitäten füllen die schmalen Gänge zwischen Öfen und Herden. Jungs, die sich noch nicht einmal rasieren müssen, zerlegen Hühnchen und schälen Zwiebeln. Daneben brüllt der stämmige Mittsechziger mit Schmerbauch und plattfüßigem Watschelang Anweisungen auf Spanisch. Der Küchenchef selbst, Dmitri Nadirov, ist der russische Mick Jagger der Gastronomie. Männer, Männer, Männer - so weit das Auge reicht.

Und inmitten unter ihnen - Elena Alvarez, Kontrastprogramm par excellence. Eine Frau in einer Männerwelt, eine blauäugige Blondine, die dem Saucier Befehle in altertümlichem Spanisch zuruft, wobei ihre zierliche Gestalt und das leichte Hinken die Kraft in ihren Armen, mit der sie mühelos schwerste Pfannen wuchtet, Lügen strafen. Auf ihren Befehl hin schälen Jungköche noch mehr Kartoffeln, sie beantwortet die Fachfrage eines Kellners und greift einem Kollegen unter die Arme, während sie eine Pfanne mit aromatisch duftendem Fleisch schwenkt und nachdenklich die Fragen der Reporterin beantwortet.

In Hinblick auf ihre Herkunft hält Alvarez sich sehr bedeckt, nur dass sie in El Paso und Española aufgewachsen ist, lässt sie sich entlocken: beides in der Nähe von Santa Fé, wo sie ihre Laufbahn nach einem Unfall begann, bei dem sie sich mit siebzehn einen schweren Wirbelsäulenbruch zugezogen hatte - auch dies nichts, worüber die talentierte Köchin gern spricht.

Alvarez, die bereits in jungen Jahren den typischen Santa-Fé-Stil für sich entdeckt hat, wurde unter tausenden Bewerbern für eine Ausbildung in Paris bei Starkoch Alexander Moreau ausgewählt. Vier Jahre brachte sie in Europa zu, drei davon in Paris und eines in London, ehe sie

in die USA zurückkehrte, um dort in den besten Küchen in New York und San Francisco zu arbeiten ...