



Leseprobe

Samantha Vérant

Mein Rezept für die Liebe
Roman

Bestellen Sie mit einem Klick für 11,00 €



Seiten: 448

Erscheinungstermin: 20. Juni 2022

Mehr Informationen zum Buch gibt es auf

www.penguinrandomhouse.de

Inhalte

- Buch lesen
- Mehr zum Autor

Zum Buch

Der Weg zur Liebe führt über den Geschmack – der Auftakt der kulinarisch-romantischen Reihe um Sophie, die das Kochen und die Liebe neu für sich entdeckt

Sophies großer Traum ist es, ein Restaurant mit Michelin-Stern zu führen. Die Sommer bei ihrer französischen Großmutter, die ihr den Zauber des Kochens, der Geschmäcker und der Düfte beigebracht hat, haben sie schon in ihrer Kindheit dazu inspiriert.

Doch als Sophie unerwartet ihren Job als Köchin verliert, zerplatzt der Traum. Noch dazu erreicht sie die Nachricht, dass ihre Großmutter erkrankt ist. Sofort reist Sophie nach Frankreich, wo sie nicht nur das Château mit den beiden Restaurants vor der Schließung bewahren muss, sondern auch eine alte Liebe wiedertrifft. Sophie erkennt, sie muss nun fest an sich selbst glauben, um nicht nur ihren Weg, sondern auch die große Liebe zu finden.

Lesen Sie auch Band 2 um die zauberhafte Köchin Sophie: Meine Zutaten für das Glück



Autor

Samantha Vérant

Samantha Vérant ist reiselustig, bekennende Weinliebhaberin und eine entschlossene, wenn auch gelegentlich unkonventionelle Hobbyköchin. Sie lebt im Südwesten Frankreichs, wo sie mit einem Wissenschaftler verheiratet ist, den sie 1989 kennenlernte (aber zwanzig Jahre lang ignorierte). Sie ist Stiefmutter von zwei großartigen Kindern und

SAMANTHA VÉRANT
Mein Rezept für die Liebe

DIE AUTORIN

Samantha Vérant ist reiselustig, bekennende Weinliebhaberin und eine entschlossene, wenn auch gelegentlich unkonventionelle Hobbyköchin. Sie lebt im Südwesten Frankreichs, wo sie mit einem Wissenschaftler verheiratet ist, den sie 1989 kennenlernte (aber zwanzig Jahre lang ignorierte). Sie ist Stiefmutter von zwei großartigen Kindern und Adoptivmutter einer bezaubernden Katze. Wenn sie nicht gerade von der Provence in die Pyrenäen wandert oder mit neuen Rezepten experimentiert, gibt Samantha ihr Bestes, um die schwierigen Konjugationen der französischen Sprache aufzupolieren.

Besuchen Sie uns auch auf www.instagram.com/blanvalet.verlag
und www.facebook.com/blanvalet.

Samantha Vérant

Mein Rezept für die Liebe

Roman

Ins Deutsche übertragen
von Antje Althans

blanvalet

Die Originalausgabe erschien unter dem Titel »The Secret French Recipes of Sophie Valroux« bei Berkley, New York, 2020.

Sollte diese Publikation Links auf Webseiten Dritter enthalten, so übernehmen wir für deren Inhalte keine Haftung, da wir uns diese nicht zu eigen machen, sondern lediglich auf deren Stand zum Zeitpunkt der Erstveröffentlichung verweisen.



Penguin Random House Verlagsgruppe FSC® N001967

1. Auflage 2022

Copyright der Originalausgabe © 2020 by Samantha Vérant

All rights reserved including the right of reproduction
in whole or in part in any form

This edition published by arrangement with Berkley,
an imprint of Penguin Publishing Group,
a division of Penguin Random House LLC.

Copyright © der deutschsprachigen Ausgabe 2022
by Blanvalet Verlag, in der Penguin Random House Verlagsgruppe GmbH,
Neumarkter Straße 28, 81673 München

Redaktion: Margit von Cossart

Umschlaggestaltung und -motiv: © bürosüd

LO · Herstellung: sam

Satz: Vornehm Mediengestaltung GmbH, München

Druck und Einband: GGP Media GmbH, Pößneck

Printed in Germany

ISBN: 978-3-7341-1005-4

www.blanvalet.de

ANMERKUNG DES VERLAGS

Die Rezepte in diesem Buch müssen genau befolgt werden. Der Verleger ist für etwaige allergische Reaktionen auf Zutaten der Gerichte nicht verantwortlich.

Dies ist ein Roman. Alle Namen, Figuren und Ereignisse sind frei erfunden oder haben ausschließlich fiktiven Charakter. Jede Ähnlichkeit mit lebenden oder verstorbenen Personen, Unternehmen, Ereignissen oder Örtlichkeiten ist rein zufällig. Champvert ist ein fiktiver Ort, zu dem mich mein Leben in Südwestfrankreich inspiriert hat.

*Dieses Buch ist meiner geliebten Großmutter
Dorothy »Dotty« Thomas gewidmet und allen anderen
Großmüttern auf der Welt, die uns mit bedingungsloser
Liebe und gutem Essen inspirieren.*

L'Amuse-Bouche

Jede Frau sollte einen Flambierbrenner besitzen.

SPITZENKÖCHIN MARY BERGIN
ZU JULIA CHILD

I HERBST

*Bei all meinen Gerichten geht es um einen erinnerten
Geschmack. Das kann etwas sein, das ich als Kind
gegessen habe oder vielleicht später in Mailand, aber ich
möchte, dass es besser schmeckt als jemals erwartet.*

INA GARTEN

Nur Sterne zählen

Eine Zucchini segelte über meinen Kopf, sie verfehlte mich nur um wenige Zentimeter.

Miguel, mein Commis de Cuisine, fing den Gemüsetorpedo geschickt auf, stolzierte zur Musikanlage, um Vivaldis *Vier Jahreszeiten* abzuwürgen und dafür Madonnas *Lucky Star* ertönen zu lassen. Niemand schlug Miguel mit einem Geschirrtuch auf den Po oder knuffte ihn, während er die Zucchini wie ein Mikrofon vor den Mund hielt und zu unserer Kochstation zurücktänzelte. Stattdessen sang die Küchenbrigade – nach übertriebenem Murren und Stöhnen seitens einiger Machos – mit.

Vorübergehende Unzurechnungsfähigkeit breitete sich aus wie eine durch die Luft übertragene Krankheit. Gemüse schoss kreuz und quer durch den Raum, Tomaten schlugen auf dem Boden auf. Freiheit. Chaos. Alle Ordnung war futsch, die Küchenregeln wurden außer Acht gelassen. Ich lächelte so breit, dass mir die Wangen wehtaten.

Miguel legte die Zucchini auf einem Hackblock ab und stieß mich in die Rippen. »Sophie, du bist immer so ernst. Und jetzt siehst du aus wie die Grinsekatzte aus Disneys

Alice im Wunderland – mit gebleckten Zähnen und verrücktem Blick.«

»Das hier ist mein Wunderland«, sagte ich und öffnete die Arme.

»Wunderland? Bist du krank?« Er fühlte mit dem Handrücken meine Stirn. »Du bist so dünn und blass.«

»Ich war schon immer dünn und blass«, gab ich lachend zurück.

Als ich fünf Jahre zuvor zum ersten Mal die Küche betreten hatte, hatte sich die gesamte Brigade über meine weißer als weiße Gesichtsfarbe lustig gemacht und mich damit aufgezogen, dass ich zerbrechlich wie ein Porzellanpüppchen sei. Doch ich hatte jedem Einzelnen von ihnen bewiesen, dass ich alles andere als zerbrechlich war, indem ich Schichten bis spät in die Nacht und in aller Herrgottsfrühe durchstand, ganz zu schweigen von den vielen Brand- und Schnittwunden und Blutergüssen. Es dauerte nicht lange, bis sie mich Scary Spice nannten, da die Jungs gelernt hatten, die Hosen lieber nicht vor einer Frau herunterzulassen, die ständig mit einem Austernmesser hantierte.

»*Dios mío*, Sophie, ich hätte mir nie träumen lassen, an so einer großen Sache beteiligt zu sein«, sagte Miguel. »Glaubst du, wir kriegen ihn?«

Ich konnte ihm nicht antworten, weil ich gerade von ganzem Herzen dafür betete.

Gerüchten zufolge sollten wir jeden Moment erfahren, ob wir unseren dritten Stern bekämen, bevor Michelin den roten New Yorker Michelin-Führer fürs nächste Jahr herausbringen würde. Berühmte Chefköche überall in der Stadt waren schon angerufen worden – einige von ihnen

hatten Sterne erhalten, andere ihre wieder verloren. Nach der sechsmonatigen Wartezeit zu urteilen, bis man im Cendrillon NY einen Tisch bekam, schoss dieser dritte Stern in all seiner leuchtenden Pracht unaufhaltsam auf uns zu. Ich faltete die Hände und senkte den Kopf, ein Kribbeln lief mir über den Rücken. Das war mein größter Wunsch. Ich wollte mich vom Licht und vom Glanz dieses großartigen Ereignisses blenden lassen.

»*Chica*, du bist ganz woanders«, sagte Miguel und stieß mich mit der Hüfte an. »Glaubst du, wir haben eine Chance?«

»Immerhin bieten wir das ultimative Geschmackserlebnis«, erwiderte ich, während ich aus meinen von Galaxien inspirierten Fantasien zurück zur Erde schwebte. »Der dritte Stern ist unter Dach und Fach. Mit Sicherheit.«

Miguel bekreuzigte sich überschwänglich.

»Bete zu den Göttern der Speisen und des Weines«, sagte ich. Wir prusteten los.

Miguel packte mich an der Taille, und wir tanzten Samba. Beziehungsweise gaben mit zwei linken Füßen unser Bestes. Ja, diese Küche war mein durchgeknalltes Wunderland.

Normalerweise lief bei uns alles mit der Präzision einer gut geölten Maschine ab – wie es in jedem in Manhattan ansässigen Zweisternerrestaurant sein sollte. Wäre Auguste Escoffier, der französische Meisterkoch, der im frühen 20. Jahrhundert das Küchenbrigadesystem für die Hierarchie des Küchenpersonals festgeschrieben hatte, noch am Leben, hätte er unsere achtzehnköpfige Crew der Reihe nach flambiert. Aber der heutige Tag war eine Ausnahme,

weshalb vielleicht sogar Auguste Nachsicht mit uns hätte walten lassen. Ich bin überzeugt, dass auch er mit aller Kraft seine Träume verfolgt hat. Wenn das Cendrillon von Michelin mit seinem dritten Stern ausgezeichnet würde, stünden mir alle Küchentüren der Welt weit offen, und bei der Vorstellung, eines Tages mein eigenes Restaurant zu führen, liefen mir Schauer über den Rücken. Die Küche war der einzige Ort, an dem mein Leben einen Sinn ergab, wo ich alles im Griff hatte und wo ich mit meiner Kochkunst Menschen glücklich machen konnte. Die Küche war meine Welt.

Von der Türschwelle ertönte ein Hüstel'n. Miguel rannte zur Musikanlage und schaltete die Musik aus. Die Küchenbrigade erstarrte, während Chefkoch O'Shea hereingeschlendert kam. Dann blieb er stehen und schwieg eine gefühlte Ewigkeit.

Mit seiner breiten Brust und den breiten Schultern ähnelte O'Shea eher einem rothaarigen Streetboxer aus dem irischen Viertel Bostons als einem Zweisternekoch. Hinter seinem Rücken witzelten wir immer, dass er halb Pitbull, halb Mensch sei. Er hatte riesige Pranken – es war erstaunlich, wie anmutig er mit seinen Messern umging. O'Shea konnte einen Gelbflossenthunfisch in weniger als einer Minute filetieren. Und auch wenn er vielleicht sein Leben in South Boston hinter sich gelassen hatte, als er als Ehrfurcht gebietender Chefkoch nach New York gekommen war, so hatte er doch immer noch das Temperament eines Gassenjungen. Aber dieser Mann war ein kulinarischer Visionär. Und trotz des Regimes aus Angst, mit dem er regierte, wussten wir: Wir arbeiteten mit dem – und für den – Besten.

»Ist das die Küche, die ich führen will?«, zischte O'Shea.
»Schluss mit der Alberei. Wir haben heute Abend viel Arbeit vor uns.«

»Ja, Chef«, antworteten wir nervös.

Doch statt mit einer seiner Tiraden loszulegen, bei denen sich sein Gesicht puterrot färbte und er seine großen Nasenlöcher aufblähte, grinste O'Shea breit.

»Ich kann es nicht erwarten, diesen französischen Schlappschwänzen in Paris zu zeigen, was ein amerikanischer Schlägertyp aus den Docks schaffen kann. Ein dritter Stern wird die Eröffnung eines Cendrillon in der Stadt des Lichts besiegeln.«

Wir lärmten begeistert mit Töpfen und Pfannen.

O'Shea machte auf dem Absatz kehrt und steuerte auf sein Büro im hinteren Küchenteil zu. »In zwanzig Minuten gemeinsames Abendessen. Zurück an die Arbeit.«

Ich stellte den für Großküchen bestimmten Zauberstab auf die höchste Stufe und pürierte meine Velouté zu cremiger Perfektion. Als ich eine Zitrone auspresste, um einen Spritzer Säure hinzuzufügen, jagte mir ein heißer Atem im Nacken Angstschauer über den Rücken. Da ich den typischen moschusartigen Geruch wahrnahm, eine Mischung aus Eau de Cologne, Schweiß und Zigaretten, brauchte ich mich nicht umzudrehen, um zu wissen, dass Eric hinter mir stand – und zwar bedrohlich nah.

»Und, hast du über mein Angebot nachgedacht?«, fragte er.

Ich wandte mich ihm in gebührender Entfernung zu.
»Hast du O'Shea schon gesagt, dass du weggehst?«

»Nee«, antwortete Eric. »Aber es ist ja nicht so, dass er es

mir übel nehmen könnte. Er selbst war siebzehn, als er auf dem Fischmarkt von Jean-Jacques Gaston entdeckt wurde. Und das Le Homard hat er kurz nach der Verleihung seines zweiten Sterns verlassen.«

»Seine ›Vom Tellerwäscher zum Millionär‹-Geschichte kennen wir alle. Und es scheint, als würde er den Stab an dich übergeben«, sagte ich sarkastisch. »Vom Chef de Cuisine zum Küchendirektor mit eigenem Restaurant. Mögen die Sterne mit dir sein.«

Eric legte mir eine Hand auf die Schulter. »Unsere Sterne sind aufeinander ausgerichtet. Verlass das Cendrilion und arbeite für mich. Und danach sehen wir weiter.«

»Das muss ein Witz sein«, spottete ich und schob seine Hand weg.

»Nein«, beharrte Eric. »Jedes Mal, wenn ich in deine wunderschönen grünen Augen sehe, verliere ich mich darin. Tu mir einen Gefallen und denk an die guten Zeiten, die wir hatten.«

Gute Zeiten? War er verrückt geworden? Die hatte er mit anderen Frauen gehabt.

»O Gott, was hast du denn geraucht?« Ich unterdrückte mein Lachen und zog meine Halskette unter meiner Kochjacke hervor. Daran hing ein Verlobungsring samt einem funkelnden fünfkarätigen Kanariendiamant in der Farbe glänzender Butter. »Dir ist schon klar, dass Walter und ich verlobt sind.«

»Ringe trägt man am Finger.«

»Nicht, wenn sie so groß sind wie der. Er soll mir nicht in die Suppe fallen«, erklärte ich und schob meine Halskette wieder zurück unter die Jacke. Ich schnaubte verärgert.

»Du dagegen scheinst jede Woche eine neue Favoritin zu haben.«

»Sie bedeuten mir nichts«, behauptete er. »Gehirnamputierte Food Groupies. Nach Aufmerksamkeit ausgehungert.«

Eric verschränkte die Arme vor der Brust. »Was für eine Beziehung führst du überhaupt mit diesem faden, langweiligen Anwalt? Du siehst ihn nie. Du bist immer hier bei mir in der Küche.« Er zog mich am Zopf. »Wir haben so gut zusammengepasst, Sophie. Und jetzt kann es noch besser mit uns werden. Als echtes Team. Vergiss nicht, dass ich derjenige war, der das Risiko eingegangen ist und O'Shea davon überzeugt hat, dich nach deinem Praktikum einzustellen.«

»Ich hab mich bewährt. Und *er* hat mich eingestellt«, gab ich zurück.

»Klar, Sophie«, erwiderte er und sah mir tief in die Augen. »Was immer du glauben willst.«

Einen kurzen Moment hatte er mich fast, dann fing ich mich wieder. Das mit uns war vorbei. Diesen Schmerz wollte ich nie wieder durchmachen – egal wie verführerisch sein perfektes Lächeln auch war.

Mit seinem Aussehen – er war hoch aufgeschossen und muskulös, trug einen Spitzbart und Tribal Sleeve Tattoos – sprengte Eric den Rahmen, wenn es um sexy Meisterköche ging. Seine Augen waren dunkelbraun, die Wimpern außergewöhnlich lang. Ganz am Anfang, als ich jung, dumm und voller Hoffnung gewesen war, hatten mich sein Charme und sein Charisma unwiderstehlich angezogen. Ich hatte ihm für mein Leben gern dabei zugesehen,

wie er mit dem Klemmbrett in der Hand über die Küche geherrscht hatte und selbst in Stresssituationen stets souverän geblieben war.

Aber da aufstrebende Chefköche in New York City quasi als Rockstars galten, war die Flamme unserer privaten Beziehung erloschen. Nachdem das Cendrillon seinen ersten Stern bekommen hatte, wurde in der *Times* und der *Post* fast so oft über Eric geschrieben wie über O'Shea, sodass er Food Groupies auf der Suche nach Frischfleisch anzog. Wenn der Chefkoch auf Reisen war, um neue Restaurants zu eröffnen oder in Kochsendungen aufzutreten, übernahm Eric in seiner Eigenschaft als Chef de Cuisine die Vertretung und schmiss den Laden. Als ein Jahr später der zweite Stern kam, explodierte sein Ego wie ein zu lange gebackenes Soufflé. Frauen rasteten aus, wenn sie Eric sahen.

Eines Abends bekam ich mit, wie eine zu ihrer Freundin sagte: »Diesen scharfen Küchenchef würde ich vor den Augen meines Mannes vernaschen.«

Cendrillon bedeutet Aschenputtel, Eric's Fuß passte perfekt in den berühmten gläsernen Schuh. Jammerschade, dass auch Fremdgehen in Serie exakt seine Größe war.

Obwohl Eric's zahlreiche Treuebrüche mich bis ins Mark getroffen hatten, waren mir meine kulinarischen Ziele damals wichtiger gewesen als mein Seelenheil. Unter hundert mit Michelin-Sternen ausgezeichneten Restaurants gab es nur eines, in dem eine Frau das Regiment führte, und ihr nachzueifern war mein Lebenstraum. Wenn Eric das Cendrillon verließ, um eigene Wege zu gehen, bot sich mir die Chance, seine Position als Chef de Cuisine zu über-

nehmen, mir in der Welt der Kochkunst einen Namen zu machen und mir schließlich genau wie die Chefköchinnen, die ich im Laufe der Jahre heiß verehrt hatte, mein eigenes Reich zu erschaffen.

»Ich arbeite seit Jahren hier und glaube, dass ich meine Frau gestanden habe«, versetzte ich mit einem leidgeprüften Seufzer. »Hör zu, Eric, in der Küche klappt es gut mit uns. Aber als Paar hat es zwischen uns nie funktioniert. Apropos – ich versuche hier gerade, meine Arbeit zu machen.«

Nachdem Eric sich gespielt gekränkt ans Herz gefasst und schmollend eine Schnute gezogen hatte, tauchte er einen Löffel in die sämige Suppe, die ich gerade zubereitete: eine Velouté aus geröstetem Hokkaido – einem nach Maronen schmeckenden Gartenkürbis. Sie war eine der herbstlichen Spezialitäten des Hauses, die mit Orangen-Ingwer-Hummer serviert wurde.

Er wischte sich die Lippen mit einem Geschirrtuch ab und sagte: »Das schmeckt schrecklich. Hast du überhaupt schon abgeschmeckt?«

»Natürlich«, erwiderte ich perplex. »Ich hab das Rezept vom Chef wie immer genau befolgt.«

Er hielt mir einen Löffel voll vor den Mund. »Probier selbst«, befahl er, und ich gehorchte, hauptsächlich weil ich keine andere Wahl hatte.

»Schmeckt gut«, sagte ich. »Genau, wie es sein sollte.«

»Gut? Stellst du mein Urteil infrage? Noch bin ich hier der Chef de Cuisine und nicht du«, schimpfte er und fuchtelte mit dem Finger vor meinem Gesicht herum. »*Gut* reicht nicht aus. Wir servieren nur das Beste, und diese

Velouté schmeckt total fade. Hast du deine Geschmacksnerven in den Urlaub geschickt?«

In Eric als Mann hatte ich kein Vertrauen, aber in seinen untrüglichen Geschmack schon. Ich probierte die Suppe noch einmal.

»Du hast vermutlich recht«, lenkte ich ein und würzte mit Zimt, Kreuzkümmel und Paprika nach. Nach kurzem Umrühren hielt ich ihm den Löffel hin. »Besser?«

Er kostete erneut. Wie er sich die Lippen leckte, ließ mich erschauern.

»Gutes Mädchen, Sophie. Jetzt ist es perfekt«, lobte mich Eric. »Mach die Velouté fertig und bereite das Entree für heute Abend zum Kosten vor.«

»Ja, Chef.«

Eric nickte abwesend und stürmte auf Alex, den Souschef, zu. In der Ecke vor dem Kühlraum flüsterten und kungelten sie wie immer miteinander. Wahrscheinlich lästerten sie über mich, aber das war mir egal. Eric würde schon bald aus meinem Leben und aus dieser Küche verschwinden, und dann wäre mein Lebenstraum in greifbarer Nähe.

Miguel zog die Augenbrauen hoch. »Eure Vorgeschichte ist doch schon seit Jahren gegessen. Warum versteht er den Wink mit dem Zaunpfahl nicht? Was ist sein Problem?«

»Er ist ein Egomane. Und seine Probleme sind zu zahlreich, um sie alle aufzulisten.« Ich rang mir ein Lächeln ab. »Konzentrieren wir uns auf heute Abend. Kannst du noch ein paar Hummer aus dem Becken holen, während ich schnell ins Trockenlager gehe?«

Trau nie einem dürrer Chefkoch

Das Cendrillon war auf Fisch spezialisiert, weshalb wir vier Kochstationen für Fisch hatten: eine zum Poschieren, eine zum Braten, eine zum Sautieren und eine für Saucen. Ich war Chef de Partie für die zwei letzten und auch für die Zubereitung der Suppenspezialitäten unseres Hauses zuständig.

O'Shea stellte seine Speisekarte nach Jahreszeit zusammen, je nachdem, was auf dem Markt erhältlich war. Es war Herbst, meine liebste Jahreszeit – die Natur brachte eine Fülle schmackhafter Zutaten hervor, nach denen ich als kulinarischer Genussmensch verlangte und die mich inspirierten. Diese vielen Varianten wunderschöner Kürbisse und Wurzelgemüse – diese Farbexplosion, die Ockergelbtöne, das satte Grün, das strahlende Rot und das Kaleidoskop aus Orangetönen – waren nur ein kleiner Teil der Zutaten, die meine Kochfantasien anregten. Im Sommer, an den heißen Tagen und langen Abenden in der Küche, wenn mir der Schweiß von der Stirn rann, stellte ich mir vor, was wir im Herbst kreieren würden, und ersann mit geschlossenen Augen neue Rezepte.

Schon bald würde das Servicepersonal eintrudeln, um

die Gerichte auf der heutigen Abendkarte zu probieren, und im Anschluss fand unser »Familienessen« statt. Ich warf einen Blick auf die Wandtafel und leckte mir die Lippen. Das *amuse-bouche*, der kleine Appetitanreger unseres Hauses, bestand an diesem Abend aus gebratener Gänseleber, die mit karamellisierten Birnen serviert wurde, das Entree war ein Wildschwein-Carpaccio mit Auberginenkaviar, Äpfeln und Ingwer. Die Hauptgerichte waren zum einen angebratene, mit Cognac flambierte Jakobsmuscheln und Garnelen, serviert mit frittiertem Ziegenkäse, garniert mit Fenchelblättern, die mit Lakritz parfümiert waren – sie fielen unter meine Zuständigkeit –, und zum anderen ein Beef Wellington nach dem Rezept unseres Chefkochs, serviert mit Selleriepüree, Babykarotten und grünen Bohnen à la française.

Während ich ein Streichholz anzündete, um die Muscheln zu flambieren, rannten Alex und Eric durch die Küche und überprüften alle Kochstationen. Alex wirkte immer so, als wäre er außer Atem, er schwitzte stark. Von den lüsternen Blicken, die er den Kellnerinnen zuwarf, die vorn im Restaurant bedienten, ganz zu schweigen. Wenn Eric das Cendrillon verließ, konnte O'Shea doch wohl nicht wollen, dass dieser geile Widerling zum Gesicht des Cendrillon würde, oder?

Mein Streichholz erlosch. Ich zündete ein neues an.

Verdammt noch mal. Ich hatte mir meine Position hart erarbeitet. Ich hatte als Gardemanger begonnen und Salate, Hors-d'œuvres, Kanapees und Pasteten zubereitet. Danach wurde ich Entremetier, Assistentköchin unter dem Chef de Partie, der für das Gemüse verantwortlich war. Ich

arbeitete hart und wurde schon bald Assistenzköchin eines der drei Poissonniers, die sich auf Fischgerichte spezialisiert hatten. Nicht viele Menschen schafften es, siebzehn Stunden lange Schichten zu bewältigen, am nächsten Tag aufzuwachen und wieder von vorn anzufangen. Und was noch wichtiger war, nicht viele Frauen konnten oder wollten auch nur die Beschimpfungen über sich ergehen lassen, besonders unter einem Grobian wie O'Shea. Aber ich hatte gelernt, mich in einer von Testosteron durchdrungenen Küche zurechtzufinden, und mich behauptet. Ich arbeitete doppelt so hart wie die Männer, meine Hände waren rau und schwielig. Regel Nummer eins: In der Küche wird nicht geweint. Ich vergoss nie auch nur eine Träne. Ich tat, was getan werden musste, und erledigte es – unabhängig von den Berufsrisiken, die in meinem Fall auch beinhalteten, nach unserer Trennung Eric und seinen Annäherungsversuchen auszuweichen.

Klar, als Chef de Partie stand ich in der Hierarchie unter Alex. Aber in einer Küche wie dieser waren Schnelligkeit, Präzision und Beständigkeit die wichtigsten Eigenschaften, und in der Beziehung hinkte Alex hinterher, vor allem aufgrund seiner schweren Kokainsucht.

Ich nahm eine Handvoll Estragon aus einem Kräuterkorbchen, schloss die Augen und atmete den süßen Duft ein. Ich konnte beinahe meine Großmutter neben mir spüren, die Wohlgerüche wahrnehmen, die ihre mit Mohnblumen bedruckte Schürze verströmte, ihre cremigen Veloutés schmecken. Dank ihr hatte ich meine Fertigkeiten in der Küche schon vom siebten Lebensjahr an entwickeln können. Von ihr hatte ich gelernt, wie man etwas klein hackte,

schnitt und würfelte, ohne sich in den Finger zu schneiden, wie man sautierte, briet und grillte, Aromen miteinander verband und sie sich unterwarf.

Genau wie ich es bei den Mahlzeiten mit meiner Großmutter erlebt hatte, sollten die Gäste beim Verzehr meiner Kreationen Liebe spüren, während sie mit allen fünf Sinnen genossen. Für mich war Kochen meine Möglichkeit, mich auszudrücken, jedes Gericht eine Balance aus Aromen und Zutaten, die für meine Gefühle standen: süß, sauer, salzig, rauchig, würzig-scharf und sogar bitter. Meine Inspiration als Köchin bestand darin, Menschen Sinneserfahrungen zu schenken, sie in Zeiten des Glücks zurückzusetzen, sie ihre Jugend noch einmal erleben zu lassen oder ihre Fantasie zu wecken. Auch wenn ich nur O'Sheas Geschichte erzählte, so hoffte ich doch, eines Tages die Chance zu bekommen, meine eigene kulinarische Erzählung zu verwirklichen.

Wenn dieser dritte Stern käme, wäre meine Großmutter im siebten Himmel und irre stolz auf mich. Gewissensbisse nagten an mir. Ich hatte seit Ewigkeiten nicht mehr mit Grand-mère Odette gesprochen und mich für ihre Anleitung nie richtig bedankt. In meiner Kindheit hatte sie mich inspiriert, das Kochen zu meinem Beruf zu machen, und jetzt war alles, wofür ich so hart gearbeitet hatte, zum Greifen nah.

O'Sheas Stimme riss mich aus meiner geruchsbedingten Trance. Er hielt je drei Flaschen Champagner in seinen Riesenpranken. »Ich finde, wir sollten schon mal vorfeiern.«

Vonseiten der Küchenbrigade ertönten Freudenschreie,

es wurde auf Töpfe und Pfannen gehämmert. Irgendwer machte die erste Flasche auf. Im Nu zischten Korke quer durch die Küche. Ich nahm mir fest vor, Grand-mère anzurufen.

Während die Flaschen herumgereicht wurden, blinkte das Telefon an der Wand. Die sinnliche Stimme unserer Empfangsdame Bernadette unterbrach unsere Feier.

»Verzeihung, Chef, aber Sie haben einen Anruf«, sagte sie.

»Notieren Sie sich, was los ist«, wies O'Shea sie an. »Ich bin in einer Mitarbeiterbesprechung.«

»Ich glaube, Sie sollten lieber rangehen«, erwiderte Bernadette. »Es ist Gabrielle von Michelin.«

Ich wehrte mich gegen mein Herzrasen und betete wieder zu den Küchengöttern: *Bitte macht mich zum jüngsten weiblichen Chef de Cuisine in einem Dreisternerrestaurant in New York. Lasst mich Teil der kulinarischen Geschichte werden.*

»Stellen Sie den Anruf durch.« O'Shea riss die Augen weit auf und hielt einen Finger hoch. »Leute, regt euch ab. Keinen Mucks. Ich stelle auf Mithören.« Er drückte die »Anruf annehmen«-Taste. »Dan O'Shea hier.«

»Guten Tag, Dan. Zunächst einmal, wie Sie wissen, ist das ein Höflichkeitsanruf, bevor morgen der aktuelle rote Führer für New York erscheint.«

Um O'Sheas Augen bildeten sich Lachfältchen. »Ja, ja, eine aufregende Zeit.«

»Ich freue mich, Ihnen mitteilen zu können, dass zwei Ihrer Restaurants, das Cendrillon Las Vegas und das Cendrillon London Rising Stars erhalten haben und das Cendrillon Los Angeles seinen zweiten *étoile*.«

O'Shea nickte und gab uns das Daumen-Hoch-Zeichen.
»Und das Cendrillon NY?«

»Dan, ich fürchte, ich habe eine nicht ganz so wunderbare Nachricht für Sie.«

Irritierte Blicke huschten hin und her. O'Shea grunzte:
»Ja?«

»Uns hier bei Michelin ist Konstanz sehr wichtig, und ich bedaure, dass das Cendrillon NY keinen dritten Stern erhalten hat«, verkündete Gabrielle. »Überdies bin ich tief bestürzt, Ihnen mitteilen zu müssen, dass das Restaurant sogar einen verliert.« Die Zeit blieb stehen. Wir konnten unser überraschtes und enttäuschtes Stöhnen nicht unterdrücken. Für einen Chefkoch gab es nichts Schlimmeres, als einen Stern zu verlieren. Es lädierte sein Ego, schädigte seinen Ruf und zerstörte Existenzen. »Tut mir leid, Dan. Ich wünschte, ich könnte Ihnen bessere Nachrichten überbringen«, sagte Gabrielle.

»Ich danke Ihnen für Ihre Offenheit«, antwortete O'Shea. Er räusperte sich. »Ich glaube, ich muss hier einiges klären.«

»Lassen Sie mich Ihnen zumindest zu Ihren anderen Erfolgen gratulieren.«

»Danke, Gabrielle.«

O'Shea legte den Hörer nicht auf, sondern riss das Telefon aus der Wand und zertrümmerte es. Dann sank er zu Boden und vergrub schluchzend das Gesicht in den Händen.

Ich schluckte.

Es ist quälend, einem starken und mächtigen Mann dabei zuzusehen, wie er zerbricht. Wenn seine Träume

sterben, sieht man nur noch den Schatten seines früheren Selbst. Man wünscht sich, dass er wieder aufsteht, die Katastrophe hinter sich lässt, doch man muss erleben, dass er sich unmittelbar vor einem auflöst. Eine tiefe Traurigkeit verlangsamte meinen Herzschlag. Ich wollte etwas sagen, aber welche Worte wären angebracht gewesen? Es ist, wie wenn man vom Tod eines Menschen erfährt und einem nichts anderes einfällt als »Meine Gedanken und Gebete sind mit Ihnen« oder irgendein anderer gekünstelter Mist. Es ist nicht so, als wäre es einem gleichgültig, man weiß nur nicht, was man sagen soll.

Die meisten Mitglieder der Küchenbrigade rieben sich ungläubig die Augen oder senkten betreten den Blick. Eric und Alex nickten sich zu.

Alex trat zu O'Shea. »Chef«, sagte er. »Wir sind ein Team.« Er hielt inne, um sich den Schweiß von der Stirn zu wischen. »Aber ich frage mich, ob hier alle mitgespielt haben.«

»Wovon redest du, Alex?«, fragte O'Shea mit matter Stimme.

»Ich kann es nicht beweisen, aber ich glaube, dass Sophie in letzter Zeit etwas gegen Sie und uns alle hat. Sie hat irgendeinen Komplex.«

Mir klappte die Kinnlade herunter. Mein Herz raste. Meine Worte klangen wie ein kaum hörbares Röcheln.

»Was? Er spinnt, Chef. Ich hab gegen niemanden etwas...«

»Den Eindruck hab ich auch«, mischte sich Eric ein. »Ich glaube, sie würzt Ihre Gerichte nach, nachdem ich sie probiert habe, sie fügt eigene Zutaten hinzu. Letzte Woche

verlangte einer unserer Stammgäste mich zu sprechen und sagte mir, wie toll er es findet, dass Zimt an der Hokkaido-Velouté ist.« Er hielt inne. »Und wir, Alex und ich, glauben, dass das mehr als einmal vorgekommen ist. Das wäre eine Erklärung für die mangelnde Konstanz.«

»Eric, *du* hast mich genötigt nachzuwürzen«, verteidigte ich mich. Alle Muskeln in meinem Körper waren angespannt. Es kostete mich große Mühe, meinen Zeigefinger zitternd zu heben und anklagend auf ihn zu deuten. »Du ...«

»Sie spricht ständig von den Suppen ihrer Grand-mère Odette und wie viel besser als Ihre die seien. Fade. Das hat sie gesagt. Ihre Rezepte seien fade«, behauptete Eric.

Und dann zuckte der Mistkerl mit den Schultern. Sein verzerrtes Grinsen, das er zu unterdrücken versuchte, verriet ihn. Sein Verrat traf mich. Er hatte mir eine Falle gestellt. Meine Beine drohten unter mir nachzugeben.

»Chef«, sagte ich und riss mich zusammen. »Bitte geben Sie mir die Chance, es Ihnen zu erklären. Eric ...«

O'Shea sprang auf und schlug so fest mit der Faust auf den Zubereitungstisch, dass ich fast zu Tode erschrak. »...würde niemals so tief sinken. Er hat jedenfalls nicht seine Beziehungen spielen lassen, nachdem er eine noble Kochschule absolviert hatte. Er *weiß*, was harte Arbeit ist, weil er niemanden bestochen hat«, rief O'Shea. Er schüttelte den Kopf, als wollte er ihn wieder klar bekommen. Dann lief sein Gesicht feuerrot an, und er stürmte an meinen Küchenherd. Er griff nach einem Löffel, probierte und spuckte aus. »Das ist der Beweis. Deine Kochstation. Deine Velouté. Nicht mein Rezept. Du hältst dich für was Besseres als mich.«

Was O'Shea sagte, ergab keinen Sinn. Eric hielt mir immer vor, dass er den Chef davon überzeugt hätte, mich einzustellen. Ich verfügte über keinerlei Beziehungen. »Aber ...«

»Kein Wort mehr.«

Ich schnappte nach Luft. Es fühlte sich an, als würde mir mit einem Rasiermesser die Kehle durchgeschnitten.

O'Shea hob den Topf und warf ihn in die Spüle. Die orangefarbene Hokkaido-Velouté spritzte in alle Richtungen und tropfte von den Wänden auf den Boden. Ich stand da wie angewurzelt und sah ungläubig in das Gesicht eines Mannes, der aussah, als wollte er mich bei lebendigem Leibe häuten. O'Sheas Nasenlöcher blähten sich wie die eines Stiers, der auf eine rote Fahne losgehen will. Und die Fahne war ich. Bei jedem Schritt, den der Chefkoch auf mich zuing, trat ich einen zurück. Doch dann hatte er mich in die Enge getrieben.

O'Sheas baseballhandschuhgroße Hände wollten sich gerade um meinen Hals legen, als zwei unserer Hilfsarbeiter ihn wegzogen und in den hinteren Teil der Küche zerrten. In der Tür blieb O'Shea keuchend stehen.

»Schwing deinen Verräterarsch hier raus, bevor ich dich an den Fußknöcheln aufhänge und ausweide, du schmutziges, widerwärtiges und illoyales Schwein.« Damit machte er auf dem Absatz kehrt. Seine letzten Worte an mich, bevor er in seinem Büro verschwand, lauteten: »Deine Karriere in der kulinarischen Welt ist aus und vorbei. Dafür werde ich sorgen.«

Mir blieb der Atem weg.

Alle Blicke waren auf mich gerichtet. Die Kollegen starr-

ten mich feindselig an und schüttelten den Kopf. Ich fuhr zu Eric herum. Alex stand neben ihm. Beide feixten. Ich ballte die Fäuste.

»Ihr zwei habt das geplant, stimmt's? Warum? Warum tut ihr mir das an?«

Alex fiel mir ins Wort. »Miguel, du hast bisher unter Sophie gearbeitet. Heute Abend übernimmst du ihre Station. Und wer weiß, was die Zukunft noch bringt«, sagte er.

Seine Körperhaltung war herausfordernd. Er verschränkte die Arme vor der Brust und stand breitbeinig da.

»Miguel?«, fragte ich ungläubig und wandte mich an ihn. »Du hast doch gehört, dass Eric mir dringend empfohlen hat nachzuwürgen. Du hast neben mir gestanden. Hilf mir bitte.«

Miguel verlor seine Körperspannung und ließ die Schultern hängen. »Tut mir leid, *chica*, ich brauche diesen Job.«

Alex klatschte in die Hände. »Leute, uns steht ein arbeitsreicher Abend bevor, und nach dem Sternedebakel steht unsere Aufgabe fest. Alles muss perfekt sein. Konstant! Miguel, räum die Sauerei weg, und bring die Hokkaido-Velouté auf den Weg.«

»Ja, Chef«, sagte er mit gesenktem Kopf, schlurfte zu seiner Station und fing an, Töpfe und Pfannen aus dem Aluminiumregal zu nehmen und zu ordnen. Miguel brachte es nicht fertig, meinen panischen Blick zu erwidern.

Ich stützte mich mit den Händen auf den Knien ab. Meine Blicke huschten zu jedem einzelnen Mitglied unserer Brigade.

»Will mir wirklich niemand den Rücken stärken? Niemand?«

»An deiner Stelle würde ich mir möglichst schnell meine Messer nehmen und die Fliege machen, bevor O'Shea zurückkommt«, knurrte Eric.

»Kommt schon, Jungs«, flehte ich mit einem Keuchen zwischen jedem Wort.

Keine Menschenseele trat für mich ein. Alle fuhren damit fort zu hacken, zu sautieren oder das zu tun, was sie vorher getan hatten. Inmitten des Klapperns von Messern, die auf Schneidebretter aufschlugen, und des Brutzelns der Pfannen war das Schweigen ohrenbetäubend.

»Ich werde mit ihm reden«, verkündete ich und steuerte zielstrebig auf O'Sheas Büro zu.

»Bist du lebensmüde?«, fragte Eric. »Ich hab dich für schlauer gehalten.«

»Das riskiere ich.«

Alex packte mich am Arm und brachte mich jäh zum Stehen. »Hol deine Sachen und verschwinde aus dieser Küche. Du sprichst nicht mit O'Shea.« Er drehte mir schmerzhaft den Arm um. »Ich meine es ernst.«

Als die restlichen Mitglieder der Küchenbrigade die Arme vor der Brust verschränkten und mich mit Blicken erdolchten, wusste ich, dass ich verloren hatte.

»Die Wahrheit wird ans Licht kommen. Dafür Sorge ich«, verkündete ich.

»Ganz wie du willst«, erwiderte Eric lachend. »Hey, das ist der Slogan für eine dieser Hamburger-und-Pizza-Buden. Vielleicht stellen sie dich dort ein.«

Die harte Realität erschütterte mich bis ins Mark. Die Küchenbrigade lastete den Verlust des Sterns mir an, und diese krachende Niederlage brachte eine erhebliche Lohn-

kürzung mit sich. Ein Teil von mir wollte kämpfen – aber nicht gegen achtzehn Typen. Ich hatte keine Chance. Da mir außer dem sicheren Tod keine Alternative blieb, stürzte ich zu meiner Station und schnappte mir meine Messer so überhastet, dass ich mir dabei in die Hand schnitt. Ich rannte in den Umkleideraum, stopfte meine Straßenklamotten in meine Tasche und schlich mich durch die Hintertür zu den Ratten nach draußen. Während ich durch den strömenden Regen lief und vor mich hin fluchte, brannte jeder Tropfen auf meiner Haut. Ich trug noch meine karierte Kochhose und die Kochmütze, meine Hand blutete stark.

Mein Handy vermeldete summend den Eingang einer SMS. In der Hoffnung, dass sich alles geklärt hatte, fischte ich es aus meiner Tasche. Eric und Alex würden damit nicht davonkommen. Jemand musste gebeichtet haben. Schließlich waren wir keine Straußenvögel, die mit dem Kopf im Sand kochten. In dieser Küche wusste jeder alles über den anderen. Ich öffnete die Nachricht und betete aus tiefstem Herzen, nur um einen weiteren unerwarteten Schlag versetzt zu bekommen.

Das mit der Burger-Bude war ein Scherz. Trotzdem wird dir, wenn sich das rumspricht, niemand, der noch bei klarem Verstand ist, einen Job geben. Und es wird sich rumsprechen. O'Shea betreibt Schadensbegrenzung. Mein Angebot steht noch.

Ein Taxi schoss an mir vorbei, und eine Flutwelle fauligen Wassers spritzte auf, die mich völlig durchnässte. Ich war zu sehr außer mir, um mir etwas daraus zu machen. Eine Riesenwut packte mich, und als ich an der Ecke Sul-

livan und Prince stand, hob ich die Arme zum Himmel und schrie so laut, dass ich glaubte, meine Lunge würde platzen. In meinen Augen brannten Tränen, doch ich weigerte mich, sie fließen zu lassen. Am Himmel knisterte ein Blitz, der die Gebäude erleuchtete und mich wieder zur Vernunft brachte. Eine eisige Klarheit überkam mich. Eric wollte mich in jeder Hinsicht zurückhaben, er würde dafür sorgen, dass mir außer ihm keine Option blieb.

Ich zwang meine klatschnassen Beine zum Weiterlaufen und beschloss, die sechs Kilometer nach Hause zur Upper East Side zu Fuß zu gehen. Den starken Regen und die Kälte bemerkte ich gar nicht, während ich nach einer Möglichkeit suchte, die Sache richtigzustellen. Bis O'Shea sich wieder beruhigt hatte, war es ausgeschlossen, mit ihm zu reden, wenn er mir überhaupt eine Chance gäbe, ihm zu erklären, was meiner Meinung nach passiert war, was ich instinktiv wusste.

Ich hatte mein Herz in der Küche gefunden. Die einzige richtige Beziehung in meinem Leben hatte ich mit Essen, und ohne meine Träume stand ich vor dem Nichts. Das wusste Eric. Mein Herz war in eine Milliarde verbrannter Teile zerbrochen.

Das Spiel ist aus

Ignacio, mein freundlicher Portier aus der Bronx mit dem zahnlückigen Lächeln, runzelte die Stirn, als er den Türsummer betätigte und mich in die Eingangshalle ließ. Die Schnittwunde an meiner Hand hatte inzwischen zu bluten aufgehört, aber meine Kochjacke war rot befleckt, meine Kochmütze saß platt auf meinem Kopf wie ein Ballon, aus dem die Luft abgelassen worden war, und meine schwarzen Crocs verschmutzten den Boden aus glattem Marmor – ich hinterließ eine Wasserspur.

»Meine Güte, Sophie, Sie sehen aus wie eine Kriegsversehrt«, sagte Ignacio und schnalzte mit der Zunge. Seine sonst so fröhliche Stimme klang besorgt. »Ist das Leben in Ihrer Küche so gefährlich?«

»Mehr, als Sie sich vorstellen können«, antwortete ich mit einem langen Seufzer.

»Sind Sie verletzt?«

»Nur eine Fleischwunde«, wiegelte ich ab, obwohl ich mich fühlte, als hätte mir jemand das Herz aus der Brust geschnitten und es knusprig gebraten. »Ein kleiner Schnitt.« Ich wollte nicht unhöflich zu Ignacio sein – er war immer so nett –, aber ich war nicht in der Stimmung

für Smalltalk. Das Einzige, was ich wollte, war, hoch in mein Apartment zu gehen, meine blutbesudelten nassen Klamotten auszuziehen und Rachepläne gegen Eric zu schmieden. Schnell drückte ich auf den Aufzugknopf. »Ich sollte besser nach oben fahren und mich säubern«, erklärte ich und schaukelte verlegen hin und her, sodass das Wasser in meinen Crocs ein Schmatzgeräusch machte. »Sonst saue ich noch die ganze Eingangshalle ein.«

»Keine Sorge. Wasser trocknet von selbst«, beruhigte mich Ignacio mit einem mitfühlenden Lächeln. »Einen schönen Abend. Morgen ist auch noch ein Tag.«

Ich bedankte mich bei ihm, betrat den Fahrstuhl und musste an den alten Sinnspruch *Der frühe Vogel fängt den Wurm* denken. Meine Assoziation dazu war eine Flasche Mezcal, der rauchige große Bruder des Tequila. Hätten die Hersteller dieses starken Trunks den Wurm nicht ertränkt, den man auf den Böden einiger Flaschen fand, hätte er sich in einen Schmetterling verwandelt. Mein Magen krampfte sich so schmerzhaft zusammen, dass mir die Luft wegblieb. Ich schüttelte den Kopf, um die Szene aus dem Cendrillon loszuwerden, die vor mir aufblitzte wie eine alpträumhafte Halluzination, so schwindelerregend, dass ich fast gestürzt wäre. Die Küchengötter haben meine Gebete nicht erhört, es sei denn, es war ihre Absicht, mich in ein geschlachtetes und ausgeweidetes Opferlamm zu verwandeln, dachte ich. Alles, wofür ich so hart gearbeitet hatte, hatte sich in weniger als fünf Minuten in Luft aufgelöst. Ich glitschte aus dem Fahrstuhl auf meine Etage und versuchte, mein gebrochenes Herz nicht völlig zerbrechen zu lassen.

Aus der Wohnung drangen Frank Sinatras schmach-
tende Stimme und Gelächter, Walter war zu Hause. Ich
musste unbedingt mit ihm sprechen, nur hatte er wahr-
scheinlich gerade einen seiner hochgestochenen Klienten
zu Gast, weil ihm Besprechungen außerhalb der Beengtheit
seines stickigen Büros lieber waren. Glücklicherweise gab
es auf jeder Etage nur eine Wohnung, und vom Fahrstuhl
aus betrat man mithilfe eines Schlüssels einen privaten
Vorraum, sodass ich nicht Gefahr lief, mich vor irgende-
mandem zu entblößen, es sei denn, Walter oder sein Klient
öffneten die Eingangstür. Das Lachen drinnen wurde lau-
ter. Ich nahm an, dass ich sicher war.

Vor Kälte zitternd schleuderte ich meine Clogs von mir,
schälte mir die klitschnassen Socken von den Füßen und
schlüpfte in meine Straßenklamotten: Jeans, Sneakers
und ein zartblauer Kaschmirpullover. Dann zog ich eine
Bürste hervor und flocht meine Haare neu, so fest, dass
meine Schläfen pochten. Ich hatte mich schon hübscher
zurechtgemacht, aber zumindest sah ich nicht mehr so aus,
als wäre ich im hinteren Teil einer dunklen Gasse in eine
Messerstecherei geraten. Ich knüllte meine durchnässten
und blutigen Klamotten zusammen, stopfte sie in meine
Tasche und betrat das Apartment. Auf dem Couchtisch im
Wohnzimmer standen zwei Gläser Champagner. Von Wal-
ter oder seinem Gast war nichts zu sehen.

»Walter?«

Plötzlich schnellte er von der Couch hoch wie ein über-
raschter Präriehund und sah sich suchend um. Er trug
nichts als eine seidene Boxershorts mit Walen drauf.

»Sophie? Was machst du da?«

»Ich wohne hier, weißt du noch?«, gab ich zurück und ließ meine Tasche auf den Marmorboden im Eingangsbereich fallen.

»Schon, aber du ... du kommst sonst nie so früh nach Hause«, stammelte er.

»Und du bist sonst um sieben Uhr abends nie so nackt«, gab ich zurück und warf einen Blick auf die Uhr in der offenen Küche. Ich stellte fest, dass ich fast zwei Stunden durch den strömenden Regen gelaufen war.

Ein Mann mit muskatfarbenen Sommersprossen spähte über die Couchlehne und winkte. »Meine Schuld«, sagte er und rümpfte die Nase.

Es war Robert, Walters langjähriger Kommilitone von der juristischen Fakultät in Stanford und außerdem Walters Freund. Auch er war von Calvin Kleins abgesehen nackt. Nach einer langen Beziehungspause waren die zwei vor ein paar Monaten wieder zusammengekommen. Jetzt krabbelten sie durchs Wohnzimmer, schlüpfen in ihre Hosen und knöpften ihre zueinander passenden – jawohl, zueinander passenden – blau-weiß karierten Markenhemden mit steifen weißen Krägen zu.

Während sie sich anzogen, ging ich zur Küchenzeile und ließ Wasser laufen, um meine Schnittwunde zu reinigen. Gott sei Dank war sie nicht allzu tief. Ich wickelte mir ein Stück Verbandmull – der zur Grundausstattung in unseren Küchenschränken gehörte – um die Hand.

»Hast du dir wehgetan?«, fragte Walter.

»Wieder eine meiner Ungeschicklichkeiten.«

»Mit einem Messer?«, fragte er, worauf ich mit den Achseln zuckte. »Lass mal sehen.«

»Mir geht's gut«, wiegelte ich ab. »Du bist kein Arzt, sondern Anwalt.«

»Gleich geht's dir noch besser als gut«, verkündete Walter und grinste. »Robert und ich haben aufregende Neuigkeiten.«

»Ich fürchte, es wird länger dauern, bis es mir wieder gut geht.«

Robert klatschte in die Hände und lächelte mit kindlicher Freude. »Das Affentheater ist vorbei! Du musst nicht mehr Walters Alibifreundin sein. Heute Abend hat er sich endlich vor seiner Mutter geoutet.«

»Vor Nicole? Wow. Wie hat sie es aufgenommen?«, fragte ich völlig baff.

»So gut, wie zu erwarten war«, meinte Walter. »Sie ist ziemlich enttäuscht, dass ich nun doch keine wunderschöne, in Frankreich geborene Meisterköchin heirate und demnach nicht in der Lage sein werde, ihre Freundinnen beim Lunch zu bewirten. Du weißt ja, wie Nicole ist, bei ihr geht nichts über den äußeren Schein.« Er riss die Hände hoch. »Machen wir uns nichts vor. Tief in ihrem Innern wusste sie doch schon immer, dass ich schwul bin, sie wollte sich nur nicht damit abfinden. Zum Glück ist es heutzutage ein absolutes Muss, einen schwulen Sohn zu haben. Sie wird sich von dem Schock erholen. Ich bin mir ziemlich sicher, dass sie schon unsere Hochzeit plant. Das wird ein Großereignis.«

»Großartig«, sagte ich, während sich mir die Kehle zuschnürte. Seine wunderschöne, in Frankreich geborene Meisterköchin war total geliefert. Walter brauchte mich nicht mehr. Meine Karriere als Köchin war vorbei. Ich war

meinen Job los. Ich hatte keinen falschen Verlobten mehr. Ich stand vor dem Nichts. Sie schmierten mir wahrscheinlich noch schnell Honig ums Maul, bevor sie mich rauswarfen. »Einfach großartig.«

Walter lächelte, was meine Aufmerksamkeit auf die bezaubernden Grübchen in seinen Wangen lenkte. Sein dichtes schwarzes Haar hob die Helligkeit seiner blauen Augen hervor.

»Auf mein Sonntagsmädchen«, sagte Walter.

Er und Robert hoben ihre Champagnergläser. Meine Schnittwunde pulsierte plötzlich, begleitet von einem stechenden Schmerz. Statt nach einem Glas zu greifen, nahm ich den Dom Pérignon und trank direkt aus der Flasche. Robert beäugte mich leicht angewidert, sagte aber nichts.

»Auf Sonntag«, sagte ich.

»Erinnerst du dich noch an den Tag, als wir uns kennengelernt haben? Robert und ich haben vorhin darüber gesprochen.«

»Klar«, sagte ich.

»Nimm dir eins von den fantastischen Kristallgläsern, die du mir letztes Jahr zu Weihnachten geschenkt hast, Sophie«, bat Walter. »Hat deine Großmutter dir nicht beigebracht, dass Champagner nur darin serviert werden sollte?«

Robert grinste und zeigte auf die Anrichte. »Direkt aus der Flasche trinkt man Dom jedenfalls bestimmt nicht.«

»Ja, ja, ja«, sagte ich. »Wie unfein von mir.«

Ich schlenderte hinüber, um mir ein Glas zu holen – ein *coupe de champagne*, im ältesten Design überhaupt, noch vor Flöte und Tulpe. Der Legende nach wurde die Form

des Glases nach Marie Antoinettes Brust modelliert. Ich machte es mir auf der Couch bequem, während Walter mir einschenkte.

»Prost, Sophie!«, rief er. »Ich weiß nicht, was ich ohne dich getan hätte.«

Zwei Jahre zuvor waren Walter und ich allein im Kino gewesen und bei einem französischen Film – *Manons Rache* – ins Gespräch gekommen. An jenem Abend landeten wir schließlich in seinem Drei-Millionen-Dollar-Loft, wo wir Wein tranken und Edith Piaf und Nina Simone hörten. Er war liebenswürdig, einfühlsam und mochte die gleichen Dinge wie ich. Als Köchin mit vielen Überstunden hatte ich keine Zeit, jemanden kennenzulernen, ganz zu schweigen davon, eine Beziehung zu führen. Und mit Ausnahme einiger Köche vom CIA – keine Geheimagenten für die Regierung, sondern Absolventen des Culinary Institute of America, die überall im Land verstreut waren – hatte ich keine Freunde. Mit der Küchenbrigade auf einen Absacker in die Blue Ribbon Brasserie zu gehen, ein bis vier Uhr morgens geöffnetes Stammlokal für Köche, hatte ich aufgegeben. Eric schlich ständig um mich herum und versuchte, mich davon zu überzeugen, dass er ein »anderer Mensch« geworden sei. Seine Bitten, wieder mit ihm ins Bett zu gehen, wurden schnell langweilig. Manchmal bedrängte er mich und begrabschte mich sogar, es grenzte an schwere sexuelle Belästigung. Ich dachte, ich könnte damit umgehen, indem ich schwieg, was wahrscheinlich ein Riesenfehler war. Ich dachte, ich hätte ein dickes Fell, und wenn ich hart arbeitete, wäre alles gut. Wie dem auch sei, ich hatte

geglaubt, ich hätte mich behauptet, den anderen Respekt abverlangt. Aber das war nicht der Fall. Eric respektierte mich nie.

Mit Walter verlief alles ruhig, anders. Wir freundeten uns an. Einen Monat lang verbrachten wir unsere Sonntage miteinander, unterhielten uns und lachten zusammen. Ich wusste von Anfang an, dass er schwul war und wir uns nicht in ein heißes Liebesabenteuer stürzen würden, aber ich brauchte einen Freund, mit dem ich offen reden konnte. Walter brauchte das Gleiche von mir.

Es dauerte nicht lange, bis er mir ein sehr verlockendes Angebot machte. Als reicher, mit einem Treuhandfonds ausgestatteter Junge aus Greenwich, Connecticut, graute ihm davor, sich vor seiner Familie aus altem Geldadel zu outen, vor allem vor seiner Mutter, die sich nichts mehr von ihm wünschte als Enkelkinder, die sie betüdeln konnte. Er spürte den Druck – zu viel Druck –, ihre Erwartungen zu erfüllen. Bis er genügend Mut aufbringen würde, sagte er, wolle er eine kleine Lüge leben. Ich bekäme ein fantastisches Apartment zur Verfügung gestellt und würde mich als seine Verlobte ausgeben. Für mich war Walter ein Geschenk des Himmels. Ich hatte mich erst kurz zuvor von Eric getrennt und wohnte in einem preisgünstigen Hotel, während ich nach einer eigenen Wohnung suchte. Da ich Walter sehr mochte und ihm vertraute, war ich mit seinem Plan einverstanden. Außerdem verschaffte er mir als falsche Verlobte eine Ausrede, die ich nutzen konnte, um Erics Avancen abzuwehren.

Aber jetzt war das Spiel aus. Ich sank auf die Couch und fragte mich, was ich tun sollte. Wohin sollte ich gehen?

Warum sollte Walter mich weiter um sich haben wollen?
Was hatte ich ihm denn noch zu bieten?

»Und ich weiß nicht, was ich ohne dich tun soll, Walter«, erwiderte ich.

Ich hoffte, dass er »Ich brauche dich immer noch« oder »Du hast mich doch noch« sagen würde. Stattdessen fuhr er fort: »Also bin ich über meinen Schatten gesprungen und hab es getan.« Er nahm Roberts Hand. »Wir haben es wirklich getan. Ich habe Robert abgeholt, und wir haben meine Mutter besucht. Du hättest ihr Gesicht sehen sollen, als ich ihr sagte, dass Robert mein Liebhaber ist.«

»Mit all dem Botox fand ich sie ein bisschen ausdruckslos«, lästerte Robert. »Aber ihre Kinnlade ist doch leicht heruntergeklappt.«

»Du ahnst nicht, wie fantastisch ich mich fühle«, schwärmte Walter lachend. »Es ist, als wäre ich endlich frei. Frei, ich selbst zu sein.«

Während Robert sich seine Krawatte um den Hals band, stieß ich ein boshaftes Lachen aus und sprang von der Couch auf. »Ich denke, wir sollten unsere Verlobung lösen«, sagte ich und betastete den fünfkarätigen Diamantring, der an meiner Kette hing. Er stammte nicht von Walter, sondern aus dem Erbe meiner Mutter, und wir fanden, dass er ein tolles Requisit für unsere Geschichte sein konnte. Ich vermutete, dass der Diamant ein Imitat war, er erfüllte jedoch seinen Zweck. Jetzt war er nutzlos – so wie ich. Hastig setzte ich mein Glas an die Lippen und verschluckte mich prompt an den perlenden Bläschen.

»Sophie, was ist los?«, fragte Walter. »Du solltest dich darüber freuen, sogar begeistert sein. Du bist meine beste

