

dot  
books

MICHAEL BÖCKLER

# TÖDLICHE DELIKATESSEN

aus Venedig  
und dem Veneto



KRIMI-HÄPPCHEN

*ja kein Wunder.*

*Der Commissario räusperte sich: »Nun, verehrter Dottor Sebastiano, als ermittelnder Kommissar muss ich Ihnen leider sagen, dass Sie sich in einer außerordentlich misslichen Situation befinden.«*

*Der Dottore nickte: »Dessen bin ich mir sehr wohl bewusst, das können Sie mir glauben.«*

*»Allora, es spricht alles gegen Sie.«*

*»Ich weiß. Que cosa facciamo? Was machen wir jetzt?«*

*»Ich sollte die Vorgeschichte kennen«, sagte Zuccarelli. »Erzählen Sie mir bitte von Anfang an, was an diesem Abend vorgefallen ist.«*

*»D'accordo. Angefangen hat alles mit einem Carpaccio.«*

»Mit einem rohen Rinderfilet?«

»Sì, perchè no? Ich hielt dieses zugegeben einfache, aber klassische Gericht für einen gelungenen Auftakt.«

»Das ist es auch, ganz zweifellos«, bestätigte der Commissario.

»Dieser Meinung war erfreulicherweise auch mein Gast aus Milano. Er hat die Zartheit des Filets gelobt, die feine Sauce aus Senf und Mayonnaise ...«

»Perfetto, das hört man immer gerne.«

»Stimmt, das muss ich zugeben, vor allem von einem anerkannten Feinschmecker.«

Zuccarelli wollte gerade fragen, ob die Mayonnaise - wie im Originalrezept von Giuseppe Cipriani - mit Worcestersauce und Zitronensaft verrührt war, vielleicht sogar mit einem Tropfen Tabasco, besann sich dann aber seiner Pflicht.

»Sie waren gestern Abend alleine,“ fragte

er, „ich meine, nur zu zweit?«

»Sì, sì, da solo, hier in meinem Haus, nur wir beiden Männer. Wir haben auf Damengesellschaft verzichtet, wollten uns völlig entspannt auf das feine Essen und den dazu passenden Wein konzentrieren. Wenn Sie verstehen, was ich meine?«

Zuccarelli nickte verständnisvoll: »Absolut, natürlich. Also, Sie haben gekocht?«

»Ja, immer wenn wir uns hier in Asolo treffen, koche ich. In Mailand ist er an der Reihe.«

»Ich verstehe. Warum sagen Sie, dass alles mit dem Carpaccio angefangen hat?«

»Weil sich mein Gast plötzlich zu der Auffassung verstiegen hat, dass die Mayonnaise eine französische Erfindung wäre.«

»Eine französische Erfindung? Ich denke, Ihr Besuch war aus Mailand, also ein

*Italiener?«*

*»Ja, das schon, aber ein Italiener mit einer plötzlichen, auch für mich überraschenden Vorliebe für die französische Küche.«*

*Zuccarelli schüttelte fassungslos den Kopf.*

*»Wie kann so was passieren? Wo doch jedes Kind weiß, dass die Franzosen ihre Küche uns Italienern zu verdanken haben. Ich nenne nur einen Namen: Caterina de' Medici!«*

*Dottor Sebastiano lächelte. »Commissario, Sie haben ja so recht. Als Caterina de' Medici, übrigens eine Urenkelin von Lorenzo Il Magnifico, 1533 mit Henri II. vermählt wurde, da hatte sie Angst, in Frankreich nichts Ordentliches zu essen zu bekommen. Deshalb hat sie ihre komplette Küchenbrigade nach Frankreich mitgenommen und ihre schönsten Rezepte. Erst mit dieser kulinarischen*

*Entwicklungshilfe ist die französische Küche aus der Taufe gehoben worden.«*

*»Ich hoffe, Sie haben diese lehrreiche Geschichte auch ihrem Gast erzählt?«*

*»Nein, ich wollte nicht unhöflich sein. Auch bin ich elegant darüber hinweg gegangen, dass er den italienischen Senf eher herablassend kommentiert und stattdessen überschwänglich den französischen Dijon-Senf gepriesen hat.«*

*»Hat er?«*

*»Völlig unverständlich, nicht wahr? Aber auch das habe ich unwidersprochen hingenommen. Ebenso wie seine Einschätzung, dass das italienische Olio extra vergine dem kaltgepressten Olivenöl aus der Provence an Esprit unterlegen wäre. Esprit! Aber als er sich schließlich zu der Auffassung verstieg, dass der ordinär riechende Tartufo bianco – ein wörtliches*