

F.L. Fowler

Fifty Shades vom Huhn

Ein parodistisches Kochbuch

Übersetzung aus dem Englischen von
Egbert Baqué und Imke Brodersen

riva

© des Titels »Fifty Shades vom Huhn« (ISBN 978-3-86883-655-4)
2015 by riva-Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: <http://www.riva-verlag.de>

Für alle Hühnerliebhaber

© des Titels »Fifty Shades vom Huhn« (ISBN 978-3-86883-655-4)
2015 by riva-Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: <http://www.riva-verlag.de>



EINLEITUNG

Wie bin ich bloß in diese Situation gekommen? Ich blicke mich in der blitzblanken, perfekt eingerichteten Küche um: Bindfaden, Spieße, Klopfer – ist das ein *Hackmesser*? Heilige Scheiße.

Ich pass' noch nicht mal ganz rein. Ich teile mir ein Abteil des Kühlschranks mit einem Schinken, der so riesig ist, dass ich gegen die Tür gequetscht kauere. Die anderen Fächer sind vollgestopft mit Tüten voller Grünzeugs, ordentlich zusammengewickelten Papierpäckchen, in denen Fisch oder edler Käse sein könnte, und beschrifteten Gläsern mit Würzsaucen, die sorgfältig in Reih und Glied aufgestellt sind. Weiter unten, in einem Gemüsefach, liegt, unnahbar und mit seiner Frische protzend, ganz für sich allein ein Radieschen. Und dann gibt's mich, ganz gewöhnlich, schwächling und in Schrumpffolie eingeschweißt.

Dem riesigen Schinken fühle ich mich, obgleich er so viel cooler wirkt als ich, am nächsten. Er nimmt zwar das Fach fast für sich allein in Beschlag, trotzdem ist er mein engster, bester Freund. Er duftet pikant, geräuchert, salzig, wirkt selbstbewusst und großartig und scheint stets zu wissen, was Sache ist. Er wird ein exquisites Feiertagsessen abgeben.

Plötzlich öffnet sich die Kühlschranktür, gegen die gedrückt ich daliege, und ehe ich mich versehe, kullere ich aus dem Fach und falle auf den Küchenboden. *Mist*. Als ich aufschlage, platzt meine Plastikfolie, und das Tütchen mit meinen Innereien flutscht zur Hälfte raus. *Megamist*. Diese verdammte Billigverpackung.

Im gleichen Moment fühle ich, wie Hände mich berühren und mich behutsam von den Kacheln aufheben. Lange, kräftige Finger umfassen meine Unterseite und stecken meine Innereien kundig zurück an ihren Platz. *Heiliger Strohsack*. Tief in meinem Innern zieht sich etwas zusammen.

Mein Retter legt mich vorsichtig auf eine Arbeitsplatte. Er trägt Jeans und eine blütenweiße Schürze. Er ist jung und attraktiv, sein Haupt ist gekrönt von einer verwegenen Wuschelfrisur. Er hat muskulöse Arme und macht offensichtlich Sport. Doch es sind seine Hände, die mich verzaubern. Sie sind sanft, blass, perfekt manikürt und überaus geschickt.

Die Küche ist rundum glatt weiß gekachelt, aus hellem Holz und schwarzem Granit. Auf den glänzenden Theken ist keinerlei Unordnung, die Fliesen an der Wand sind nackt, bis auf einen unglaublich langen Magnetmesserhalter. Er hängt voll mit grauen Stahlklingen jeglicher Art – dicke, dünne, lange, kurze, gebogene und gerade Klingen, die allesamt offensicht-

lich scharf wie Teufel sind. So nebeneinander aufgereiht wirken sie atemraubend. Er bemerkt, wie aufmerksam ich sie anstarre.

»Magst du meine Sammlung?«, fragt er kühl.

»Ungewöhnlich. Wie Werkzeuge eines Künstlers«, antworte ich mit Bedacht. Er legt seinen Kopf auf die eine, dann auf die andere Seite. Dann schaut er mich auf eine Art und Weise an, die mir in die Magengrube fährt.

»Dem kann ich nur zustimmen«, antwortet er mit einer Stimme, die plötzlich sanft klingt, und aus irgendeinem Grund erröte ich.

»Das m-m-müssen über vierzig Messer sein, da oben«, stammele ich. Ihre schimmernden Schneiden und seine Hände – beides hypnotisiert mich.

»Es sind fünfzig Messer, um genau zu sein«, lässt er verlauten. »Diese Küche ist mein Reich. Wenn ich mich ans Werk mache, muss ich alles unter Kontrolle haben.«

Oh Fuck. So, wie er das sagt, verrutscht mir vor Aufregung schon wieder die Leber. Der Herr der Messer kann mich jederzeit rannehmen.

»Kann ich mir vorstellen«, kriege ich gerade so raus.

»Hat alles mit Raffinesse zu tun, mein Hühnerfräulein.« Oha, er wechselt die Richtung. Er ist so eigenartig feierlich. Wer spricht schon ein Huhn mit »Hühnerfräulein« an? Aber andererseits hat sich bislang noch nie jemand die Zeit genommen, mit mir zu reden.

»Vor Lebensmitteln habe ich enormen Respekt«, fährt er fort. »Aus dem Alltäglichen tiefste Befriedigung zu ziehen: ein Radieschen zu tournieren, eine Kartoffel zu schneiden, ein Dessert zu portionieren. Das sind die Grundlagen dessen, was ich tue.«

»Das Alltägliche zum Außergewöhnlichen erhöhen«, sage ich fasziniert. Ich sollte wirklich nicht auf seine Hände schauen, es verwirrt mich zu sehr.

Er wendet seinen Kopf und schaut mich an. Unter der glühenden Kraft dieses Blicks werde ich schon wieder ganz rot. Er kocht mich regelrecht mit seinen Augen weich. *Wie macht er das bloß?*

In den geheimen dunklen Winkeln meiner Seele klingen seine Worte nach. »Hat alles mit Raffinesse zu tun.« *Hühner haben mit Raffinesse nichts am Hut*, macht sich mein Unterbewusstsein über mich lustig. Ich lasse mich von meinen verrückten, selbstbezogenen Gedanken treiben. Ein Mädchen wird doch noch träumen dürfen, oder?

© des Titels »Fifty Shades vom Huhn« (ISBN 978-3-86883-655-4)
2015 by riva-Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: <http://www.riva-verlag.de>





Eins

Die Anfängerin

© des Titels »Fifty Shades vom Huhn« (ISBN 978-3-86883-655-4)
2015 by riva-Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: <http://www.riva-verlag.de>

Er fährt eindeutig nicht auf mich ab. Ruhig warte ich auf der Theke und beobachte seine geschickten, wissenden Hände bei der Arbeit. Tief in meiner Höhlung sammelt sich Verlangen, und während er ein Radieschen bearbeitet, fange ich unwillkürlich an, mich Tagträumen hinzugeben.

Er zieht eine seiner Augenbrauen zusammen. »Ich würde ja zu gerne wissen, was du denkst, Hühnerfräulein.« Er scheint sich voll und ganz auf seine Tätigkeit zu konzentrieren, doch in seinen Augen funkelt es durchtrieben.

Ich erglühe. *Oh, ich habe mir gerade vorgestellt, wie deine Hände meine Schenkel entlangfahren und deine Zähne an meiner Brust knabbern.*

»Du scheinst eine Menge kleiner Schüsseln zu haben«, sage ich, so gefasst wie möglich.

Auf der Theke hat er ein Dutzend winziger Auflaufförmchen ordentlich aufgereiht. Mit einem Messlöffel füllt er jedes einzelne mit einem Gewürz, einem Kraut oder einer zerkleinerten Zutat.

»Du bist ein sehr scharfsichtiges Hühnchen«, sagt er, und dann ist da wieder dieser Blick. »Alles, was in dieser Küche passiert, habe ich vollkommen unter Kontrolle. Ich verlange von meinen Zutaten absolute Genauigkeit.«

So ein Kontrollfreak. Und arrogant dazu. Doch die Schürze, die er trägt, hängt auf eine Art auf seinen Hüften, dass mir die Knochen ganz weich werden.

»Und was bereitest du da auf die Schnelle zu?«, frage ich hoffnungsvoll.

»Was ich da ›auf die Schnelle‹, wie du es formulierst, zubereite, ist ein *gemischter Salat*, sagt er, ohne auch nur eine Spur von Humor in seinem Lächeln. »Ich kreierte Erlebnisse. Ich bin der festen Überzeugung, dass ein Mahl eine transzendente Erfahrung wie ein Bach-Konzert sein kann. Auf die Raffinesse kommt es an. Ich weiß, was Zutaten zur Entfaltung kommen lässt. Ich treibe die besten auf und lasse sie dann über sich hinauswachsen. Das Entscheidende ist, dass die Zutaten ganz genau wissen, was ich will.« Er blickt mich gespannt an.

Warum bringt er mich so aus der Fassung? Ständig wechselt seine Stimmung. In einem Moment wirkt er total sexy und zeigt ein hungriges Lächeln, im nächsten Augenblick ist er kurz angebunden und schroff. Sein Kühlschrank ist mit exotischen Lebensmitteln prall gefüllt, doch er scheint nur Augen für das Radieschen zu haben. *Wie kann das sein?*

»Bist du Vegetarier?«, platzt es aus mir unkontrolliert heraus.

Er atmet scharf ein. Ich kann gar nicht beschreiben, wie peinlich mir das ist. *Megamist*. Warum kann ich einfach keinen klaren Kopf bewahren? Mein gequältes Unterbewusstsein fleht mich auf Knien an, dieses Geplapper sein zu lassen.

»Nein, du Huhn, bin ich nicht.« Er dreht sich zu mir um und schaut mich kühl an. Das ge-

fällt ihm ganz und gar nicht. Ich zucke zusammen. Ich fühle, wie mir das Blut aus meinen Adern schwindet.

»Tut mir leid«, stammele ich, »ist mir so rausgerutscht.«

Ein Wecker fängt an zu klingeln, ich bin mit heiler Haut davongekommen.

»Weißt du, ich wüsste schon, wie ich dich in dieses Menu einbeziehen könnte«, sagt er plötzlich. »Die Vorbereitungen würden eine Anfängerin nur minimal beanspruchen, die Geschmacksprofile wären relativ unkompliziert.«

Plant er mich als Gericht ein?

»Oh, danke, aber ich glaube nicht, dass ich den Anforderungen entspreche.«

»Warum nicht?«

»Ist das nicht offensichtlich?« *Ich bin mager, reizlos und in billiges Plastik verpackt.*

»Nicht für mich. Ich glaube, dass du großes Potenzial hast. Du scheinst wandlungsfähig zu sein.«

Sein Blick ist durchdringend, und tief unten in meinem Körper fühle ich ein seltsames Ziehen.

»Ich weiß das Angebot zu schätzen«, stammele ich, »Wirklich. Aber ich glaube nicht, dass ich auf diese Aufgabe vorbereitet bin.«

Einen Moment wird sein Mund zu einer schmalen Linie, dann ergreift er mich mit seiner Hand. Er zupft meine Verpackung zurecht und befördert mich zurück ins Gefrierfach.

»Wie Sie wünschen, Hühnerfräulein. Bis zum nächsten Mal.«

Ich spüre, wie ich unter seinen Fingerspitzen seltsam zusammenzucke, bevor er mich ablegt. Muss eine statische Elektrizität sein. Ich glaube, diese »Vegetarier-Frage« kann ich nie vergessen machen. Aber ich habe eine erregende, dunkle Ahnung, dass diese Hände noch lange nicht mit mir fertig sind.

Schlichtes Vanillehähnchen	15	Auf dem Kirschbett gepoppte Hühnerjungfrau	17
Geölte Jungfern-Brüste	20	Erregtes Hähnchen	23
Verarschtes Hähnchen	28	»Bitte hör nicht auf«-Hähnchen	25
Scharfer Vogel	31	Sich Fesseln anvertrauen lernen	33
»Ach du meine Güte«-Hähnchen	38	Scharf gerubbelte Henne	40
Mit Senf versohltes Hähnchen	43	Hähnchen – total durch	45
Mit Balsam bestrichen	48	Chili-gepeitschtes Frikassee	49
Junghenne, über Grenzen verführt	52	Begossener Vogel	54
		Cock au vin	56



© des Titels »Fifty Shades vom Huhn« (ISBN 978-3-86883-655-4)
2015 by riva-Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: <http://www.riva-verlag.de>

Schlichtes Vanille-Hühnchen

Der Weinbrand ist echt keine gute Idee. Aber es ist an der Zeit zu feiern – in diesem Fall, dass ich mich aus dem Staub gemacht habe, raus in die weite Welt, in ein neues Leben! Ich setze gerade dazu an, mit dem Schwänzchen zu wackeln. Doch bevor ich es weiß, ist er schon da, mein Herr der Messer. Irgendwie taucht er immer dann auf, wenn ich mich wehrlos und nackt fühle.

Er nimmt mich aus dem Kühlschrank und legt mich behutsam rücklings auf eine Platte. Seine Finger sind so kraftvoll und gebieterisch, und der Alkohol macht mich ganz dreist.

»Bedeutet das, dass du mich für ein Abendessen vorgesehen hast?«, platzt es aus mir heraus.

Seine Miene ist undurchschaubar. »Nein, Huhn. Erstens, ich mache kein Abendessen, ich koche ... hart«, sagt er. »Zweitens müssen wir beide uns ein paar Rezepte anschauen. Drittens hast du zu viel Weinbrand abbekommen und brauchst eine Spülung.«

Rezepte? Ich, in einem Rezept? Ich höre, wie mein Unterbewusstsein aus irgendeiner Ferne jenseits des Weinbranddunstes eine Warnung kreischt.

Der Herr der Messer hält mich unter den Wasserhahn. Die Berührung durch seine Hände und das fließende Wasser lassen mein Hinterteil auf das Herrlichste zucken. Die Anspannung steigert sich ins Unerträgliche. Ich habe das Gefühl, in einer heiklen Lage zu sein, als würde ich ihm sogleich wieder verfallen. In meinem Innersten steigt ein sehnsüchtiges Gegacker auf.

Mit einem Mal können wir nicht mehr an uns halten, und seine langfingrigen Hände gleiten über meinen gesamten Leib. »Ich will dich kochen«, flüstert er. »Ganz.« *Oh, mein Gott.* Mir wird von innen heraus ganz heiß.

Er streckt seinen Arm weit über mich hinweg aus, um einen unglaublich großen Wandschrank voller Gefäße mit Gewürzen zu öffnen. »Sag mir, wie du's haben willst. Du darfst wählen.«

»Wie ich's haben will?«, entgegne ich staunend. Ich bin ein Brathähnchen. Was, außer ein wenig Salz und Pfeffer, sollte ich mir schon wünschen?

»Ja – welche Gewürze, welche Zubereitungsweise. Welches Rezept?«

Endlich wird mir alles klar. Ich komme mir so blöd vor. *Er will mir Geschmack geben.*

Ich versuche, meine Enttäuschung zu verbergen. »Ich bin noch nie gewürzt worden«, murmele ich. »Noch nicht mal, ähm... *vorbereitet.*«

Er presst seine Lippen zu einer harten Linie zusammen, und ich kann seinen Schock und seine Verzweiflung spüren.

»Noch nie?«, flüstert er.

»So noch nie«, gestehe ich.

»Dich hat noch nie jemand wenigstens mal knusprig werden lassen?«

»Nein ..., und ich bin mir nicht sicher, ob ich für diese scharfen Sachen bereit bin.«
Der ausladende Gewürzschrank steht weit offen und scheint mich in seiner Perversität zu verhöhnen. Ich bin vor Verlegenheit ganz rosarot.

Mein Unterbewusstsein kreischt vor Entrüstung. Warum sollte ich mich schämen? Mag sein, dass ich ein beschwipstes Hühnchen bin, aber ich bin ein in Freilandhaltung aufgewachsenes beschwipstes Bio-Hühnchen mit einem längst noch nicht abgelaufenen Haltbarkeitsdatum. Würzzusätze habe ich eigentlich nicht nötig.

Zum ersten Mal scheint er völlig ratlos zu sein. Er trommelt mit seinen Fingern auf dem Küchenbrett herum. Schließlich scheint er eine Entscheidung getroffen zu haben.

»Ab in die Schüssel«, befiehlt er und reißt aus einer Schachtel ein Stück Folie ab.
»Ich würze nicht mit Vanille, habe ich noch nie. Aber heute Abend machen wir's mit Vanille.«

Brathuhn in Brandy-Vanille-Butter

4 PORTIONEN

- 4 Esslöffel Butter, sehr weich
- 1 Esslöffel Brandy
- 2 Teelöffel Vanille-Extrakt
- 1 1/2 Teelöffel Zucker
- 1 1/2 Teelöffel grobes Steinsalz
- 1 Teelöffel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 Huhn (1,5 bis 1,8 Kilogramm), gewaschen und mit Küchenkrepp trocken getupft

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die weiche Butter in einer Schüssel mit dem Brandy, dem Vanille-Extrakt, Zucker, einem halben Teelöffel Salz und einem halben Teelöffel Pfeffer zu einer feinen Creme aufschlagen (die Butter wird sich zunächst sträuben – immer weiter schlagen, bis sie sich unterwirft).
2. Das Huhn mit dem restlichen Teelöffel Salz und dem halben Teelöffel Pfeffer von innen und außen einreiben.
3. Die Hand in die Butter tauchen und die Finger sanft vom Hals her unter die Haut der Brust schieben, um die Butter direkt in das Fleisch einzumassieren. Langsam zu den Schenkeln vorarbeiten und immer wieder nachlegen, bis die gesamte Butter aufgebraucht ist.
4. Das Huhn auf den Grillrost über eine Fettpfanne legen und eine Stunde und 15 Minuten im Ofen braten, bis beim Anstechen mit einem Messer klarer Saft aus der Keule austritt und die Haut knusprig braun ist. Vor dem Aufschneiden zehn Minuten ruhen lassen.

Auf dem Kirschbett gepoppte Hühnerjungfrau

Ein oder zwei Mal ist Vanille in Ordnung, aber so können wir nicht weitermachen«, sagt er.

Mein Unterbewusstsein hält sich die Augen zu. *Er spielt in einer ganz anderen Liga. Ein Mann wie er könnte sich nie für ein Hühnchen begeistern.* Wie konnte ich nur denken, ich könnte dem, was er sich ersehnt, auch nur nahekomen?

Mit einem Mal fixiert er mich mit einem draufgängerischen Blick. »Wir werden diese Situation jetzt klären.«

»Welche Situation?«, frage ich alarmiert.

»Deine. Du bist total ungewürzt. Du wurdest noch nie mit irgendwas gepaart, und ich ziehe für dich die *haute cuisine* in Erwägung.« Er legt seinen Kopf zur Seite.

Gepaart? Meine innere Göttin lugt unter ihrem Flügel hervor.

»Ich werde jetzt mit dir ein Abendessen bereiten. Wir beginnen mit etwas Süßem, Lieblichem und Saftigem.«

Heilige Scheiße.

»Ich dachte, du wolltest kein Abendessen machen«, bringe ich mit klopfendem Herzen hervor. »Ich dachte, du wolltest nur, ähm ... ordentlich kochen.«

Ich höre, wie sein Magen heftig knurrt, wodurch es mich bis zu meinem Schwanz am Ende meiner Aushöhlung durchfährt – bis *ganz tief* unten.

»Glaub bloß nicht, ich würde mich hinreißen lassen. Dies ist nur ein Schritt in einem Prozess. Ein Prozess, der einen grandiosen Abschluss finden wird. Ich hoffe, dass du das auch so siehst.«

Ich gackere leise in gespannter Erwartung.

Sein Magen knurrt erneut. »Hühnchen, würdest du bitte mit dem Gackern aufhören. Das ist sehr ... verwirrend. Sonst muss ich dich bestrafen.«

Er legt mich mit dem Gesicht nach unten und fängt an, meinen Rücken und meine Schenkel mit Öl zu beträufeln.

»Bist du sicher, dass du das mitmachen willst?«, fragt er sanft.

»Ja«, flehe ich. »Oh ja.«

»Ich werde dich jetzt kochen, Hühnerfräulein«, murmelt er und öffnet dabei die Herdklappe. Er schiebt mich in den Backofen.

Ich liege auf einem feuchten, dunklen Bett entkernter Kirschen. Mich umfängt die trockene Hitze, und meine Säfte fließen über die aufgerissenen Früchte.

Ich hätte nie gedacht, dass sich das so anfühlen könnte. Ich hätte mir nie vorstellen können, dass es so gut tut.

Gackgackgaaaaaack!

Brathuhn mit Kirschen und Kräutern

4 PORTIONEN

- 1 Huhn (1,5 bis 1,8 Kilogramm),
gewaschen und mit Küchenkrepp
trocken getupft
- 1 3/4 Teelöffel grobes Steinsalz
- 1/2 Teelöffel frisch gemahlener
schwarzer Pfeffer
- 1 kleiner Bund Thymian, Rosmarin
oder Salbei
- 450 Gramm entsteinte Süßkirschen
- 3 Esslöffel natives Olivenöl Extra
- Zitronenschnitze zum Anrichten

1. Das spliternackte Huhn zärtlich rundum mit eineinhalb Teelöffeln vom Salz und dem Pfeffer einreiben, dabei keine Falte und Höhlung vergessen. Die Kräuterzweige gleichmäßig auf dem Fleisch verteilen und andrücken, auch innerlich. Das Huhn in eine Schüssel legen und zur Erhöhung der Vorfreude mindestens eine Stunde oder über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.
2. Wenn die Spannung das richtige Level erreicht hat, den Backofen auf 200° vorheizen. Die Kirschen in eine Fettpfanne legen und in einem Esslöffel Olivenöl und dem restlichen Viertelteelöffel Salz wenden.
3. Vor dem Braten das Huhn von außen von den Kräutern entblättern; im Inneren dürfen die Kräuter bleiben. Einen Grillrost über die Kirschen setzen und das Huhn mit der Brust nach unten auf das Gitter legen. Rücken und Schenkel mit einem Esslöffel Olivenöl beträufeln. 40 Minuten im Ofen rösten, dann einen Holzlöffel in die Tiefen des Huhns stoßen und den Vogel schwungvoll wenden, sodass die Brüstchen nach oben weisen. Die Kirschen umrühren. Das restliche Öl über die Brüste träufeln und noch etwa 40 bis 50 Minuten weiterbraten, bis das Huhn saftig, goldbraun und vollständig durch ist. Zehn Minuten ruhen lassen. Mit Zitronenschnitzen anrichten.



© des Titels »Fifty Shades vom Huhn« (ISBN 978-3-86883-655-4)
2015 by riva-Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: <http://www.riva-verlag.de>

Geölte Jungfern-Brüste

Zwei blaue Augen funkeln im Licht des offenen Kühlschranks.

Das ist nicht der Herr der Messer, es ist ein anderer Typ mit einem unbe-schwerten Lächeln und einer Schachtel gefrorener Kartoffelbällchen.

»Was meinst du? Du hast hier tonnenweise Fressalien«, ruft er hinter sich. »Und ich bin am Verhungern!«

»Das sind keine Fressalien«, höre ich den Herrn der Messer schimpfen. »Das sind meine Zutaten. Die bekommst du nicht. Die brauche ich für meine Arbeit.«

Der Klang seiner Stimme weckt in mir die Sehnsucht, seine kräftigen Hände zu sehen, sie auf meiner Brust zu spüren. Wie macht er das nur?

»Was auch immer, Bruderherz. Auf dein ausgefallenes Zeug steh ich sowieso nicht. Hey, was ist denn mit dem Huhn? Wir könnten es einfach auf den Grill schmeißen. Sieht lecker aus.«

»Nein«, sagt der Herr der Messer, ziemlich schnell. »Du kannst den Weihnachts-schinken nehmen. Das Huhn rührst du nicht an.«

Kaum hat der Herr der Messer seinen Satz beendet, richtet der Bruder seinen hungrigen Blick auf den rosigen Schinken. Er grinst und schneidet sich einen butter-weichen Happen ab, was dem Schinken ausnehmend gut zu gefallen scheint. Schnell schneidet er sich ein weiteres Stück ab, taucht es in einen Topf mit Senf und schlingt es dann hinunter. Der Schinken glüht ganz aufgeregt und auf eine Art, die ich bislang selten gesehen habe. Ich weiß, was dieses Glühen bedeutet.

Oh, Schinken. Du hast ihn doch gerade erst kennengelernt.

Währenddessen greift der Herr der Messer in den Kühlschrank und hilft mir behut-sam heraus. Ich erschauere unter der unerwarteten Berührung durch seine Hände.

»Du bietest viel zu viele Möglichkeiten, um einfach auf den Grill geworfen zu wer-den, Hühnerfräulein.«

Heilige Scheiße. Der Messer-Meister meint, ich hätte Potenzial.

»Ganz unberührt«, flüstert er, und es klingt, als spreche er von verbotenem Nektar. »Ich werde dich mit ganz unberührtem Olivenöl einreiben, dem besten, das ich habe.«

Wieder einmal lässt seine bloße Stimme meine Beinchen weich wie Butter werden. Eine überwältigende Fähigkeit. Er legt mich flach auf das Küchenbrett und betröpfelt mich langsam mit der dicken, goldenen Flüssigkeit. Plötzlich, als ein lautes Piepsen von der anderen Seite der Küche ertönt, halten seine Hände inne.

Sein Bruder hat die Mikrowelle in Gang gesetzt.

»Was ist denn da drin?«

»Das ist meine Beilage zum Schinken, Bruderherz.«

»Und was ist das?«

Der Bruder grinst schelmisch.

»Kartoffelbällchen, Baby.«

Mediterrane Hähnchenbrust

4 PORTIONEN

- 4 Hähnchenbrüste mit Haut und Knochen (insgesamt etwa 1,4 Kilogramm), gewaschen und mit Küchenkrepp trocken getupft
- 1 Teelöffel grobes Steinsalz
- 1/4 Teelöffel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 Zitrone, in dünnen Scheiben
- 4 kleine Zweige Rosmarin, in Stückchen gebrochen
- 3 Esslöffel allerbestes natives Olivenöl Extra

1. Die Hähnchenbrüste von allen Seiten mit Salz und Pfeffer einreiben und ruhen lassen, während der Backofen auf 230° vorheizt.
2. Eine Fettpfanne vollständig mit Zitronenscheiben und Rosmarin auslegen. Die Hähnchenbrüste mit etwas Abstand voneinander darauf setzen, damit sie eine Kruste entwickeln können. Großzügig mit Öl beträufeln.
3. Die Brüste in 25 bis 30 Minuten goldbraun backen, bis sie vollständig durch sind. Heiß servieren und den Saft aus der Fettpfanne darüber löffeln.

KÜCHENGEFLÜSTER

Mit Haut und Knochen werden Hühnerbrüste herrlich saftig und bekommen eine knusprige Kruste. Wer sich lieber mit vorbereiteten Brüsten ohne Haut und Knochen begnügt, sollte die Garzeit auf 20 bis 25 Minuten reduzieren.

© des Titels »Fifty Shades vom Huhn« (ISBN 978-3-86883-655-4)
2015 by riva-Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: <http://www.riva-verlag.de>



Erregtes Hühnchen

Was für ein Herd ist das?«, frage ich.
»Ein Wolf LP Doppelkraftstoffbrenner mit sechs doppelten Messingbrennern und einer Infrarot-Pfanne«, erklärt er beiläufig.

Wow. Jungs und ihre Spielzeuge. Er dreht an einem Knopf und eine übergroße Flamme entzündet sich mit Getöse. Ein berauschendes Aroma weht aus einer glänzenden Pfanne herüber, die er dort vorsichtig abgestellt hatte. Ist das Schinkenspeck?

Während sich der Herr der Messer um seine *mise en place* kümmert, liege ich gefährlich nah am Rand der Arbeitsfläche. Wieder einmal habe ich das Gefühl, hart an der Grenze entlangzutaumeln. Am Rande des Verlangens, am Rande der Verzweiflung – *am Rand der Theke*. Mist.

Dann passiert alles zugleich. In einem Moment falle ich, im nächsten liege ich in seinen Armen, und er hält mich dicht an seine Brust. Er duftet nach Schinkenspeck und Zwiebeln. Es ist berauschend.

Mit gierigem Blick schaut er auf mich herab. Ich bin ihm so nah, dass ich das Knurren in seinem straffen Bauch fühlen kann. Langsam pellt er mich aus der Verpackung. Ohne das Plastik liege ich nackt und bloß da.

Mach mich heiß, mach mich heiß, beschwöre ich ihn leise, doch ich bringe nur ein sanftes Glucksen hervor.

»Wolltest du etwa gerade fallen?«, murmelt er. Er trägt mich in seinen Armen zum Spülbecken. »Ich will dich abspülen«, sagt er. »Jetzt.« Eine starke, anmutige Hand hält mich unter das hervorsprudelnde Leitungswasser, während mich die andere über dem Becken sanft streichelt. Seine manikürten Finger bewegen sich in qualvoll langsamen Kreisbewegungen über meine Brust und den Knick meines Schenkels. *Heiliger Bimbam. Was macht er da mit mir?* Es riecht nach Gebratenem, und in meinem Delirium habe ich das Gefühl, schon gar zu sein.

Ein Wecker klingelt, und aus dem Wolf steigt Qualm.

»Ignoriere es«, flüstert er, während er meine Beinchen trockentupft. »Mit dem Bacon hab' ich was Besseres vor.«

Brathuhn mit Bacon und Paprika

4 PORTIONEN

- 1 Orange
- 1 Esslöffel Paprika, edelsüß
- 1 1/2 Teelöffel grobes Steinsalz
- 1 Teelöffel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 Teelöffel natives Olivenöl-Extra
- 1 Huhn (1,5 bis 1,8 Kilogramm), gewaschen und mit Küchenkrepp trocken getupft
- 120 Gramm Bacon (am besten in vier Streifen)

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Orangenschale in eine Schüssel reiben und mit Paprika, Salz und Pfeffer verrühren.
2. Das Huhn von allen Seiten mit dem Öl massieren. Etwas von der Paprikawürze in die Höhlung streuen; die restliche Mischung rundherum auf den Vogel auftragen (Sie erkennen, dass Sie es richtig machen, wenn Ihre Hand dabei rot anläuft). Die Orange vierteln und tief ins Innere des Huhns schieben.
3. Das Huhn auf einem Grillrost über einer Fettpfanne in den Ofen schieben und 45 Minuten braten, dabei gelegentlich mit dem Saft aus der Pfanne bestreichen. Dann den Bacon gitterförmig über beide Brüste legen und noch 20 Minuten weiterbraten, bis das Huhn vollständig durch und der Schinken knusprig ist. Vor dem Aufschneiden zehn Minuten ruhen lassen.

»Bitte hör nicht auf«-Hühnchen

Er setzt sich an den Tisch und – uiuiui, sieht der heiß aus. Er legt die weiße Schürze ab und fährt sich mit einer Hand durch sein vom Kochen noch ganz verwuscheltes Haar. Ich glaube, ich werde ohnmächtig, bevor er auch nur den ersten Bissen macht.

Ich liege in warmen Stücken über den Teller verteilt. Meine eigenen Säfte vermischen sich mit der klebrigen, süßen Konfitüre, die er über meinen gesamten Körper verteilt hat. Meine Haut ist weich und scheint zu schmelzen. Er ignoriert das edle Silberbesteck und greift mit beiden Händen einen der Schenkel. *Wow*. Als sein Mund langsam meinen Schenkel umschließt, läuft heller, heißer Saft über seine köstliche Unterlippe.

»Du bist so süß, so saftig, so gut«, sagt er mit tiefer Stimme.

Meine innere Göttin windet sich in ihrem samteneu Gemach und leckt sich unersättlich die Flügel und die Brust. Sie macht sich selbst zu einem wahren Festmahl.

»Ja, oh ja«, hauche ich. Ich will, dass er alles an mir nimmt, jeden einzelnen Bissen. Ich gehöre ihm, nur ihm. *Umfange mich, verschlinge mich, verzehre mich*.

Er hält inne und legt meinen Schenkel zurück auf den Teller. Er sieht aufgewühlt aus.

»Zu gut«, seufzt er. Er schließt seine Augen, atmet tief durch und schüttelt leicht den Kopf, als antworte er einem unsichtbaren Kellner.

»Hühnchen, ich bin nicht der richtige Mann für dich. So, wie du bist, bist du perfekt. Mein außergewöhnlicher Geschmack würde dich nur in die Irre führen. Du solltest dich von mir fernhalten.«

Was? Was ist denn jetzt passiert?

»Du verdienst die süßeste Hingabe, und das kann ich dir nicht geben. Es tut mir leid. Ich lege die Gabel ab und lasse dich jetzt gehen.« Sacht schiebt er den Teller beiseite.

Ich bin am Boden zerstört und untröstlich. Er sehnt sich nicht nach mir. *Er giert nicht nach mir*. Auf irgendeine Art habe ich das Essen total versaut.

Von ihrer eigenen Saftigkeit noch ganz überwältigt, scheint meine innere Göttin noch nichts bemerkt zu haben. Dann schaut sie von ihrem Knabbern auf und sucht, womit sie die Leere füllen kann. Doch da ist nichts.

Traurig ruft sie, *Kartoffelbällchen, Baby?*

Aprikosenhuhn mit Salbei und Zitronenschale

4 PORTIONEN

- 1 Huhn (1,5 bis 1,8 Kilogramm), in 8 Stücke zerteilt, gewaschen und mit Küchenkrepp trocken getupft
- 1 1/4 Teelöffel grobes Steinsalz
- 3/4 Teelöffel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 5 Zweige frischer Salbei
- 3 Esslöffel natives Olivenöl Extra
- 1 Zitrone
- 5 bis 6 Esslöffel Aprikosenkonfitüre (große Stücke zerkleinern)
- 1 Teelöffel Worcestershiresauce
- 1 große Knoblauchzehe, gehackt

1. Glieder und Brüste des Huhns in eine große Schüssel legen und sanft Salz und Pfeffer einmassieren. Den Salbei und einen Esslöffel Öl hinzufügen und das Huhn gründlich darin wenden. Im Kühlschrank etwa sechs Stunden oder über Nacht durchziehen lassen, bis das Huhn es richtig besorgt haben will.
2. Den Ofen auf 200° vorheizen. Die Zitronenschale in eine Schüssel reiben und den Saft der Zitrone ebenfalls in die Schüssel träufeln. Mit Konfitüre, Worcestershiresauce und Knoblauch verrühren.
3. Den Salbei vom Huhn und aus der Marinade entfernen und wegwerfen. Die Hühnerteile rundum mit der klebrigen Konfitürenmischung versüßen und in eine Auflaufform betten, dabei sichergehen, dass jedem saftigen Bissen reichlich Luft zum Atmen bleibt. 45 bis 55 Minuten backen, bis die Haut verlockend goldbraun ist und beim Anstechen klarer Saft austritt. Heiß servieren, auch wenn man sich daran die Finger verbrennt!

KÜCHENGEFLÜSTER

Wer andere Geschmacksrichtungen bevorzugt, darf die Aprikosenkonfitüre gern ersetzen. Ingwer verleiht dem Huhn besondere Würze; mit Orangenschalenmarmelade wird es säuerlich pikant, und Himbeerkonfitüre lässt es erröten.

© des Titels »Fifty Shades vom Huhn« (ISBN 978-3-86883-655-4)
2015 by riva-Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: <http://www.riva-verlag.de>



Verarschtes Hühnchen

Als ich zurück in den Kühlschrank komme, ist der Schinken ganz verrückt vor Neugierde, doch das Lächeln des vorwitzigen Dings schwindet, als es sieht, dass ich in Stücken bin.

»Oh, nein – was hat dir dieser Bastard angetan?«

Mist, nicht jetzt. Nicht noch ein Verhör durch diesen dämlichen Schinken.

»Nichts ... alles in Ordnung«, piepse ich, doch dieses Ding durchschaut mich immer wieder.

»Du bist diesem Typen echt verfallen, stimmt's?«

Wenn die wüsste ... Tatsache ist, dass ich von meiner Nachbarin immer weniger sehe, seit sich der Bruder des Herrn der Messer Nacht für Nacht neckische kleine Stückchen von ihr abschneidet. Sie hat sogar Bissspuren am Hinterteil. Ein albernes, glasiges Lächeln kann sie nicht unterdrücken.

»Wenn er ein Arschloch ist, das dich nur auf die Palme bringt, servier ihn ab. Aber wenn ich sehe, wie er dich anschaut, muss er dich mögen.«

»Er hat eine merkwürdige Art, es zu zeigen.«

»Oh, er steht auf dich. Doch er sollte sich besser im Griff haben«, meint sie drohend.

»Bitte, mir geht's gut«, lüge ich.

»Du musst dich ausruhen«, sagt sie freundlich. »Deck dich damit zu. Ich wollte es mir schon selbst nehmen, aber du brauchst es dringender als ich.« Neben ihr steht eine Schale mit Marinade.

Die Schinken-Dame ist ein Engel. Ich krieche in die Schale und lasse mich in die Flüssigkeit sinken. Sie ist belebend und aromatisch. Meine Sorgen kann ich zwar nicht vergessen, doch irgendwie ist das gerade goldrichtig. Ein durchtriebener, mysteriöser Mann hat mich verführt und dann ohne ersichtlichen Grund fallen lassen.

In der köstlichen Marinade grübele ich vor mich hin. Manche Trottel sind netter als andere.

Pfefferhuhn

4 PORTIONEN

- 1 Teelöffel Pimentpfeffer, ganze Körner
- 4 Nelken
- 1 Zimtstange
- 2 Handvoll Frühlingszwiebeln in Ringen (weißer und grüner Anteil)
- 4 Esslöffel Sojasauce
- 1 Limette, Saft und geriebene Schale
- 2 Serrano-Chilis (Schärfegrad 6), entkernt und fein gehackt
- 2 Esslöffel dunkler Rum
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 1 Esslöffel getrockneter Thymian
- 1 Esslöffel hellbrauner Zucker
- 2 Teelöffel grobes Steinsalz
- 2 dicke Knoblauchzehen, gehackt
- 1 Esslöffel frischer Ingwer, geschält und gerieben
- 1/2 Teelöffel frisch geriebener Muskat
- 1 Huhn (1,5 bis 1,8 Kilogramm), in 8 Teilen, gewaschen und mit Küchenkrepp trocken getupft

1. Pimentpfeffer, Nelken und Zimt in einer kleinen beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze ohne Fettzugabe zwei bis drei Minuten anrösten, bis sie gut duften. Auf einem Teller auskühlen lassen, dann in einer Gewürzmühle fein mahlen.
2. Die gemahlene Gewürze mit Frühlingszwiebeln, Sojasauce, Limettenschale, Limettensaft, Chilis, Rum, Öl, Thymian, Zucker, Salz, Knoblauch, Ingwer und Muskat in der Küchenmaschine oder im Mixer gleichmäßig verarbeiten. Abschmecken und bei Bedarf nachwürzen.
3. Das Huhn in einer großen Schüssel so ausbreiten, dass sich nichts überlappt, mit der Marinade übergießen und mehrfach wenden. Gut mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens zwei Stunden, am besten aber über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen. Je länger wir die Befriedigung hinauszögern, desto würziger fällt die Belohnung aus.
4. Den Backofen auf 230° vorheizen. Ein Backblech mit Alufolie auslegen, großzügig einölen und das Huhn darauf arrangieren. Die restliche Marinade darüber löffeln. 35 bis 45 Minuten backen, bis das Huhn unwiderstehlich knusprig und vollständig gegart ist. Gleich darüber herfallen, solange es noch heiß und scharf ist.



© des Titels »Fifty Shades vom Huhn« (ISBN 978-3-86883-655-4)
2015 by riva-Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: <http://www.riva-verlag.de>

Scharfer Vogel

Er ist zurück. Gestern hat er mir ein bisschen Petersilie und ein *bouquet garni* geschickt. Mit seinen Stimmungsschwankungen komme ich nicht klar, aber an Aromastoffen kann ich mich verlustieren.

Heute gibt er sich besondere Mühe, um mich weich zu kriegen. Er hat mich in eine heiße Tunke mit mehr Aromastoffen und etwas geheimnisvoll Pikantem gepackt. Als er mir das Bier brachte, konnte ich ihm einfach nicht mehr böse sein.

»Ich musste ständig an dich denken«, sagt er. »Irgendetwas an dir reizt mich, Hühnerfräulein. Ich weiß nicht was. Doch ich stelle fest, dass ich dich brauche.«

Sein gieriger Gesichtsausdruck macht mich sprachlos. Wow ... Von diesem großartigen, goldenen Kochgott begehrt zu werden.

»Jetzt, da wir das hier zusammen machen wollen, müssen wir über Rezepte reden«, sagt er scharf. *Uh, oh, jetzt geht's los.* Ich wappne mich für das Schlimmste, und mein Unterbewusstsein geht in Deckung.

»Zunächst, als meine Zutat wirst du dich meiner Kontrolle voll unterwerfen. Ich werde dich kochen, wann immer es mir beliebt und wie immer ich es will – ganz nach meiner Stimmungslage.«

Meine Güte, Stimmungen wie die seinen können ein Mädchen ganz schön in Trab halten.

»Was meinst du mit deine ›Zutat‹?«, frage ich.

»Das bedeutet, dass ich dich auf absehbare Zeit kochen werde, nur dich.«

Er will mich kochen. Der Herr der Messer will mich kochen! Und mir wird blitzartig klar, dass ich genau das will. Vielleicht liegt das nur am Bier oder an der Art, wie die Chilischoten meine Haut zum Prickeln bringen, doch in diesem Augenblick will ich nichts auf dieser Welt mehr, als die Gelüste dieses Mannes nach Huhn zu befriedigen.

»Und im Gegenzug wirst du deinen Körper meiner feinschmeckerischen Virtuosität hingeben. Du wirst meine gehorsame Ingredienz sein – warm oder kalt, bedeckt oder nackt, ganz oder in Teilen.« Er hält inne, um mein Bad umzurühren. »Oder scharf gewürzt.«

Noch immer bin ich von all dem hin- und hergerissen. »Warum sollte ich so etwas wollen?«

»Um meinem Gaumen zu gefallen«, flüstert er, seine Worte genießend.

Seine Stimme ist hypnotisierend, und das Bad hat seine Wirkung getan. Ich bin ganz sanft und nachgiebig, und mit einem Mal fühle ich mich zu allem bereit, was er auch austeilen mag.

»Und zu guter Letzt, Hühnerfräulein«, fügt er entschlossen hinzu, »wirst du mich, wenn wir beim Kochen sind, als Küchenmeister ansprechen.«

»Ich werde über deinen Vorschlag nachdenken ...«, gackere ich schüchtern. »Küchenmeister.«

Chicken Chili

8 PORTIONEN

- 5 Esslöffel natives Olivenöl-Extra
- 1,3 Kilogramm Hühnerhackfleisch, möglichst weißes und dunkles Fleisch gemischt
- 3 Teelöffel grobes Steinsalz
- 1 Teelöffel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 2 Esslöffel Tomatenmark
- 2 Zwiebeln, gewürfelt
- 1 grüne Paprika, entkernt und gewürfelt
- 4 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 Chilischote, gehackt (Serrano oder Jalapeño)
- 2 bis 3 Esslöffel Chilipulver
- 1 Dose (840 Gramm) geschälte, ganze Tomaten
- 1 Flasche dunkles Bier
- 2 Dosen (je 450 Gramm) Pintobohnen, gewaschen und abgetropft
- 1 Handvoll frischer Koriander, gehackt
- 2 1/2 Esslöffel frischer Limettensaft
- Saure Sahne zum Anrichten
- Geriebener Cheddar zum Anrichten

1. In einem großen Topf auf mittlerer bis hoher Stufe zwei Esslöffel Öl erhitzen. Die Hälfte des Fleischs unter Rühren in fünf bis sieben Minuten darin anbräunen. Mit einem dreiviertel Teelöffel Salz und einem halben Teelöffel Pfeffer würzen. Einen Teller mit Küchentrepp auslegen und das Fleisch darauf geben. Zwei neue Esslöffel Öl erhitzen, den Rest Hackfleisch hineingeben und mit dem restlichen Salz und Pfeffer würzen. Danach ebenfalls auf den Teller geben.
2. Den fünften Esslöffel Öl in den Topf geben und das Tomatenmark darin unter Rühren ein bis zwei Minuten garen, bis es duftet. Zwiebeln, Paprika, Knoblauch und Chili einrühren und in etwa zehn Minuten goldbraun garen. Mit Chilipulver würzen, die restlichen anderthalb Teelöffel Salz hinzugeben und eine Minute mitgaren. Das Hackfleisch in den Topf zurückgeben. Tomaten, Bier, Bohnen und einen Viertelliter Wasser hinzufügen und auf mittlerer Stufe in etwa 30 Minuten vor sich hin köcheln lassen, bis das Gericht gut angedickt ist. Koriander unterrühren und mit Limettensaft abschmecken.
3. Das Chili in Teller füllen und mit etwas saurer Sahne und geraspeltem Cheddar garnieren.

KÜCHENGEFLÜSTER

Wie scharf hätten Sie Ihr Vögelchen denn gern? Wer sich die Zunge verbrennen will, kann die Kerne in den Chilis belassen. Für einen milderen, langsameren Weg zum Gipfel des Genusses sollte man die Chilis entkernen (mit Handschuhen, sonst folgt die bittere Reue). Der einzige Maßstab ist der persönliche Geschmack.