

Das Schönste an Weihnachten ist...

Ein One Shot - Adventskalender

Von Demonic_Banshee

Kapitel 22: ...der Festtagsschmaus.

Der Aufruhr war groß gewesen, als Franky an diesem morgen einen „Miniatur - Seekönig“ geangelt hatte. Und mit Miniatur war mindestens so groß wie das Schiff gemeint. Zur Freude aller trug es dennoch bei, schließlich ließ sich aus einem Seekönig allerhand an Gerichten zaubern.

Und jeder stimmte mit ein.

Allesamt packten mit an und schnitten aus ihm das, was Sanji ihnen befahl – natürlich nur das Beste. Dabei war ein einziges Filet mindestens so groß wie eine der Kojen und maximal so groß wie ein Raum. Sie nahmen also was sie verstauen konnten und lieferten das Beste vom Besten in die Kombüse.

Mit strahlenden Augen sah Sanji auf den Berg an Fleisch herab. Entschlossen krepelte er seine Ärmel hoch, wusch sich die Hände und machte sich frisch ans Werk. Dann aber hielt er inne.

War da nicht...?

Sanji ging ein Licht auf. Er erinnerte sich an ein Rezept, welches er und Jeff gemeinsam entwickelt hatten. Damals war das Baratié extra bis hin zum Calm Belt gesegelt, um diese Delikatessen zu fangen. Einfach war es nicht gewesen, aber es hatte sich gelohnt.

Das Gericht hatten sie sich zusammen ausgedacht, in erster Linie aber natürlich Jeff. Er hatte Anweisungen gegeben, die Sanji hätte befolgen müssen. Schritt für Schritt hatte er auch gehorcht, was die Zubereitung des Fleisches anbelangte. Aber später kamen die Beilagen, Füllungen, Saucen, und so weiter, mit ins Spiel. Sanji hatte sich dann zurückgezogen und mit Zutaten experimentiert. Von süß- sauren, zu scharfen, über gewagte Saucen hatte er die gesamte Bandbreite durchexperimentiert. Am Ende hatte er sich für eine pikante Sauce mit nussiger Note entschieden.

Zu seinem eigenen Erstaunen hatten dazu die süßesten Früchte gepasst. Johannisbeeren, Preiselbeeren, Erdbeeren, Himbeeren. Alles war er durchgegangen. Zu guter letzt hatte er noch karamellisierte Kartoffel, gewürzt mit Thymian beigelegt. Et Voilà!

Es hatte eine starke Trachtprügel gesetzt, dafür, dass Sanji nicht gehorcht hatte. Und im Anschluss hatte er Lob von allen Gästen bekommen, was auch Jeff wieder milde gestimmt hatte. Blöd nur, dass Sanji trotzdem eine Woche nicht mehr hatte sitzen können.

Sich zurück erinnernd, schwenkte Sanji lächelnd die Kartoffel noch einmal in der Pfanne, dann, fand er, hatten sie die richtige Bräune erreicht. Zufrieden gab er sie in

den Topf mit der köchelnden Sauce. Kurz blubberte und zischte es, dann breitete sich ein vollkommener Geruch im Raum aus. Selbstsicher sog er den Duft in seine Lungen und entschied, dass das Liebe sein musste. Nun fehlte nur noch das Fleisch. Die gewürzten, klein geschnittenen Filetstücke fielen ebenfalls mit einem dumpfen Geräusch in den Topf, dann nahm er diesen und verstaute ihn. Das Gericht musste ziehen – zwei Tage lang. Damit der Geschmack sich vollendet entfalten kann, wusste Sanji.

Und er wusste auch, dass er gute Arbeit geleistet hatte, die alle zufrieden stellen würde. Am Heiligabend würde jeder reichlich essen und nichts verschwenden. Nichts würde übrig bleiben, außer dem zu waschenden Geschirr und ein unausgesprochenes Lob. Und dafür war er Koch geworden:

Um die Menschen mit seinen Gerichten zu verzaubern und ihnen ein Stück des höchsten Glückes zuteil werden zu lassen. Außerdem würde nie jemand in seiner Gegenwart hungern müssen.

Sanji empfand Stolz.