

THE DEAD HUSBAND COOKBOOK

DANIELLE
VALENTINE



EIN
KULINARISCHER
KRIMI

SUHRKAMP

SV

DANIELLE VALENTINE

The Dead Husband
Cookbook

Ein kulinarischer Krimi

Mit Rezepten von
Ron Williams

Aus dem amerikanischen Englisch
von Jürgen Bürger
und Kathrin Bielfeldt

Herausgegeben von
Thomas Wörtche

Suhrkamp

Die Originalausgabe erschien 2025 bei Sourcebooks Landmark.

Die Übersetzung des Verses von John Donne
wurde folgendem Buch entnommen:
John Donne, *Alchimie der Liebe*. Gedichte. Zweisprachig.
Ausgewählt, übertragen sowie mit einem Nachwort und
Anmerkungen versehen von Werner von Koppenfels.
Diogenes Verlag, Zürich 1986, 1996, S. 120.

Erste Auflage 2026
suhrkamp taschenbuch 5566
Deutsche Erstausgabe
© der deutschsprachigen Ausgabe
Suhrkamp Verlag GmbH, Berlin, 2026
Copyright © 2025 by Rollins Enterprises, Inc.
Alle Rechte vorbehalten.
Wir behalten uns auch eine Nutzung des Werks
für Text und Data Mining im Sinne von § 44b UrhG vor.
Umschlaggestaltung: Lübbecke Naumann Thoben, Köln
Umschlagabbildung: Stefanie Naumann,
unter Verwendung von KI
Druck und Bindung: CPI books GmbH, Leck
Printed in the EU
ISBN 978-3-518-47566-9

Suhrkamp Verlag GmbH
Torstraße 44, 10119 Berlin
info@suhrkamp.de
www.suhrkamp.de

The Dead Husband
Cookbook

*Für Ron, die Liebe meines Lebens.
Betrachte dies als Warnung. (Nur Spaß. Irgendwie.)*

*»I brined him in a deep salt bath, added thyme
and celery. Devoured him whole, in one big bite,
so he could see just how hungry a woman can be.«*

Kate Baer, »Like a Wife«, in *What Kind of Woman*

*»Ich habe ihn in Salzlake eingelegt, Thymian
und Sellerie hinzugefügt. Verslang ihn mit Haut und Haaren,
auf einen Happs,
damit er sehen konnte, wie hungrig eine Frau sein kann.«*

Kate Baer, »Like a Wife«, in *What Kind of Woman*

Die geheime Zutat

Einführung

Ich habe schon immer gesagt, Rezepte sind wie Familie. Selbst die besten verbergen etwas.

Nehmen wir zum Beispiel Hackbällchen. Hackfleischbällchen sind ein Gericht, das auf Geheimnissen basiert. Die Leute denken, sie kämen ursprünglich aus Italien, aber Hackfleisch, das zu Kugeln geformt wird, findet sich überall, in Griechenland, Rom und dem Nahen Osten. Im Mittelalter mischten arme Bevölkerungsgruppen auf der ganzen Welt ihr Fleisch mit Brotkrumen, Zwiebeln, Butter und gehacktem Knoblauch, um es länger haltbar zu machen.

Im Osmanischen Reich nannte man sie *köfte*, in Schweden *köttbullar*, in Belgien hießen sie *boulettes de viande* und *gehacktballen*, in Finnland nannte man Hackbällchen *lihapulla*, wörtlich übersetzt »Fleischbrötchen«, und in der Ukraine *frykadel'ky*.

Und in Italien waren es *polpette*. Und so haben wir unser Restaurant genannt. Polpette della Nonna. Die Hackbällchen meiner Großmutter.

Die fragliche Großmutter war die meines verstorbenen Mannes Damien. Die Nonna meines Liebsten war ein Jahr vor der Eröffnung unseres Restaurants gestorben, und als wir ihr Haus aufräumten, fanden wir ganz hinten in ihrem Gefrierschrank eine vergilbte Tupperware-Dose mit Fleischbällchen. Es war die allerletzte Charge, die sie je zubereitet hatte.

»Ihre Fleischbällchen waren einfach unglaublich«, erzählte mir Damien, wobei er den Behälter wie einen Schatz in Händen hielt. »Das Rezept dazu hat sie allerdings nie aufgeschrieben. Ich habe mein Leben lang versucht, es nachzukochen.«

Damien brauchte Jahre, um die Bestandteile der Fleischbällchen seiner Nonna herauszubekommen. Jede Woche hat er sie zusammen mit seiner traditionellen Sonntagssoße zubereitet:

Tomatensoße, Wurst und *bracirole*. Ich erinnere mich noch gut an das volle Aroma reifer Tomaten, an frisch gehacktes Basilikum, an das Brutzeln von Knoblauch und Zwiebeln, perfekt angebraten in schimmerndem Olivenöl.

Während die Soße kochte, arbeitete mein Liebster emsig an seinen eigenen Fleischbällchen, maß sorgfältig die Brotkrumen ab, weichte sie in Milch ein und vermengte sie mit Fleisch vom Kalb, Schwein und Rind. Im allerletzten Moment warf er eines der tiefgefrorenen Fleischbällchen seiner Nonna in die Tomatensoße, und wir probierten sie nebeneinander, seines und ihres.

Ihres gewann immer. Sie waren besser als alles andere, was mein talentierter Gatte in diesen Topf getan hatte.

Bis es dann eines Tages nicht mehr so war.

»Wie hast du das gemacht?« Zuerst wollte das seine Familie wissen, dann die Gäste unseres Restaurants. Und nachdem er von uns gegangen war, die ganze Welt.

Wie lautete sein Rezept? Es brachte mich zum Lächeln, wenn mir diese Frage bei jeder Signierstunde für eines meiner eigenen Kochbücher, und bei jeder anderen Veranstaltung, unweigerlich gestellt wurde. Es war eine kleine, wunderbare Art, ihn lebendig zu halten, ihn bei mir zu haben.

Welches war die geheime Zutat? Wissen Sie es? Was hat er in diese Fleischbällchen getan, um sie so gut zu machen?

Wenn mein Mann eines konnte, dann war es, ein Geheimnis für sich zu behalten. Aber ich war die ganze Zeit dabei. Ich war bei ihm in ein und derselben Küche. Ich habe ihm beim Rühren und Abmessen geholfen. Ich stand an seiner Seite, als er das Rezept perfektionierte. Ich habe genau gesehen, wie er es gemacht hat.

Und ich war noch nie besonders gut darin, Geheimnisse für mich zu behalten. Ich habe vor, Ihnen alles zu verraten.

Maria Capello, 3. Februar 2025

TEIL EINS

Antipasto

Thea

Jemand kochte. Ich roch es in dem Augenblick, als ich unser Gebäude betrat, ein intensiver und berauschender Duft von Fleisch, Zwiebeln und Knoblauch, die zusammen in einem Topf köcheln. Sofort lief mir das Wasser im Mund zusammen, und einen Moment lang vergaß ich meine nassen Schuhe, den pochenden Schmerz in meiner Schulter, meine schwere Einkaufstasche und den schreienden Hosenmatz.

Vielleicht ist es Jacob, dachte ich hoffnungsvoll. Vielleicht hatte mein Mann ausnahmsweise früher Feierabend gemacht, eines meiner alten Kochbücher in die Hand genommen und beschlossen, das Abendessen zu kochen. Es sind schon seltsamere Dinge passiert.

Ruthies Stimme durchbohrte meine Gedanken. »MOMMY, MOMMY, MOMMY, MOMMY!« Entweder schrie sie aus voller Lunge oder sie murmelte so leise vor sich hin, dass ich sie mehrmals bitten musste: »Sprich doch bitte nur ein bisschen lauter, Schatz.«

»Ruthie, Ruthie, Ruthie!«, sagte ich in meinem normalen Tonfall in der Hoffnung, sie würde den Wink verstehen. Die Eingangstür schlug hinter uns zu, und ich blieb kurz stehen, um mir einen Moment Zeit zu nehmen, all das zurechtzurücken, was ich gerade trug: Die mit Büchern vollgestopfte Hanes-House-Tragetasche, den noch immer geöffneten, triefnassen Regenschirm, die wiederverwendbare Einkaufstasche voller überteuerter Standardeinkäufe aus dem Supermarkt (Toilettenpapier, Milch, die Packung Blaubeeren, die derzeit neunzig Prozent von Ruthies Ernährung ausmachten) und natürlich Ruthie selbst.

»Mommy, hast du das Klebblatt gesehen?« Sie versuchte, *Kleeblatt* zu sagen. Es war noch ungefähr eine Woche bis zum St. Patrick's Day, und unsere Nachbarin hatte eines an ihre Haustür geklebt.

»Ja, ich hab das Kleeblatt gesehen. Es ist sehr hübsch.« Mein rechter Arm begann einzuschlafen und gefühllos zu werden. »Könntest du vielleicht mal versuchen, ein Weilchen selbst zu laufen, Süße?«

Ruthie reagierte darauf, indem sie ihre Arme fester um meinen Hals schlang und mir direkt ins Ohr heulte. Sie hatte ungefähr auf der Hälfte unseres Heimwegs darauf bestanden, getragen zu werden. Sie fand den nassen Boden blöd und wollte näher am Regenschirm sein. Ich konnte es ihr nicht verdenken. Ich hasste es auch, bei Regen durch Brooklyn herumrennen zu müssen. Aber jetzt waren wir drinnen und hatten drei Stockwerke mit den dazugehörigen Treppen vor uns, und ich war kein sportlicher Mensch. Meine einzige Erfahrung mit Sport war ein Kurs in Gewichtheben mit dem optimistischen Namen »Von der Couch zur Hantel«, den ich mit Ende zwanzig besucht hatte. Angeblich sollte mich dieser Kurs über einen Zeitraum von zwölf Wochen bei nur drei Trainingseinheiten pro Woche in eine Gewichtheberin verwandeln. Wir hatten nicht einmal mit richtigen Gewichten angefangen. Wir hatten mit einem Besenstiel angefangen, der laut Trainer den Zweck hatte, die korrekte Technik beim Gewichtheben zu erlernen, und nicht dem Muskelaufbau diene.

Ich schaffte es bis zur vierten Sitzung, bevor ich mir eine Zerrung in der Schulter holte. Vom Heben eines *Besenstiels*. Ich schämte mich so sehr, dass ich nie wieder weitermachte, was bedeutete, dass ich die 195 Dollar, die ich im Voraus bezahlt hatte, abschreiben konnte – ein kleines Vermögen, als ich noch das Gehalt einer Lektoratsassistentin bezog. Ich spürte immer noch einen Anflug von Bedauern, wenn ich daran dachte.

Von irgendwo aus den Tiefen meiner Einkaufstasche ertön-

te ein schriller Klingelton. Es war der spezielle Hinweiston, den ich für E-Mails meiner Chefin programmiert hatte – ein kurzer, klarer, effizient klingender Piepton, wie das Geräusch einer altmodischen Metallglocke, die auf der Rezeption eines Hotels steht. Immer wenn ich das hörte, stellte ich mir Cassandra Hanes vor, wie sie einen elegant manikürten Finger auf eine Klingel legte, die Augenbrauen hochgezogen, während sie darauf wartete, dass ich ihr meine volle Aufmerksamkeit schenkte. Früher hörte ich dieses Geräusch mehrmals pro Stunde, wenn Cassandra mir einen Insider-Witz mailte, mir eine Frage zu einem hochkarätigen Projekt stellte oder wissen wollte, ob ich mit ihr zu Mittag essen oder etwas trinken gehen wollte. Jetzt jagte mir dieses Geräusch einen kurzen Schauer über den Rücken. In letzter Zeit waren die E-Mails von Cassandra nie gut.

Der Essensgeruch wurde stärker, als ich Ruthie die Treppe hinaufschleifte. Er legte sich wie ein Schleier über das Innere meiner Nasenlöcher, sodass jedes Einatmen noch berausender war. Es duftete nach erdigen Pilzen und Rosmarin, nach scharfem Senf, und all das abgefedert durch die honigartige Süße karamellisierter Zwiebeln. Himmlisch.

»Mommy, wonach riecht das hier?«, fragte Ruthie.

»Jemand kocht etwas zu Abend. Es duftet nach Braten.«

Ruthie verzog das Gesicht. »Iiee. Ist ja eklig.«

»Eklig?« Ich lachte und war ein wenig amüsiert darüber, dass Ruthies Gaumen noch nichts von komplexen Geschmäckern, Konsistenzen und Aromen verstand.

Aber als ich weiter hinaufstieg, fiel es mir ebenfalls langsam auf. Unter dem schweren Geruch des Fleisches lag noch etwas, etwas unangenehm Süßliches. Es erinnerte mich an verwelkende Blumen, an Obst, das in dem Korb in der Ecke unserer Küche weich wurde, und ich merkte, dass ich denselben Gesichtsausdruck wie Ruthie machte und sogar versuchte, durch den Mund zu atmen.

Wer auch immer hier kochte, hatte mit den Pilzen und Zwie-

beln gute Arbeit geleistet, aber unter diesem wunderbaren Duft verbarg sich noch etwas anderes, etwas zu Süßes. Das Fleisch, das hier verarbeitet wurde, war verdorben.

Es duftete überhaupt nicht mehr wie Essen. Es roch nach Verwesung. Nach dem Verderb sterbender Dinge.

* * *

»Deshalb konntest du nicht runterkommen und uns helfen?«, fragte ich Jacob, als Ruthie und ich endlich in unsere Wohnung wankten. Er trug Trainingsklamotten, seine Stirn war gerötet und glänzte vor Schweiß.

»Ich war mitten in einem Satz«, erklärte er außer Atem. Er keuchte, und sein Gesicht war gerötet. »Ich habe gerade zehn Wiederholungen geschafft. Das ist eine persönliche Bestleistung.«

Ich merkte schon, er wollte, dass ich ihm gratuliere, aber danach war mir so gar nicht. Unser Apartment lag im dritten Stock eines Hauses ohne Aufzug. Völlig normal für eine Wohnung in Brooklyn in unserer Preisklasse. Überhaupt kein Ding, wenn man in seinen Zwanzigern ist, aber es wird zur Hölle, sobald du ein Kind hast, Einkäufe erledigen und obendrein eine Tragetasche voller Bücher schleppen musst.

Oh, klar, und einen Schirm. Ich hatte ja auch noch einen Schirm.

Ich warf Jacob einen finsternen Blick zu, als er seine Aufmerksamkeit wieder auf die Klimmzugstange richtete, die in der Küchentür hing. Mein Mann war groß und schlank, hatte definierte, sehnige Muskeln, dunkles, drahtiges Haar und eine lange Nase. Als wir uns zum ersten Mal begegneten, erinnerte er mich an einen Hund, an einen majestätischen Irish Setter, der über eine grüne Wiese tollte, an einen Jagdhund mit einer Aufgabe, die er erledigen, Orten, die er erkunden, und Dingen, die er aufspüren musste. Diese Assoziation wurde nur noch stärker, je länger ich ihn kannte.

Aus dem Lautsprecher in der Küche dröhnte ein Podcast. Irgendwas über den Zweiten Weltkrieg. Jacob war der einzige Mensch, den ich kannte, der beim Sport Podcasts zur Geschichte hörte.

»Wenn du wirklich Hilfe gebraucht hättest, dann hättest du es sagen sollen.« Jacob sprach laut, damit ich ihn trotz der Podcast-Moderatoren verstehen konnte, die gerade über etwas namens »Operation Pedestal« diskutierten. »Ich wusste gar nicht, dass du so viel Zeugs dabei hast.«

Die Nachricht, die ich ihm geschickt hatte, lautete wörtlich: »Bitte komm und hilf mir, ich glaube, ich schaff es nicht, alles allein hochzutragen«, aber ich war zu abgelenkt, um darauf hinzuweisen, weil ich gerade versuchte, Ruthie zu überzeugen, Schuhe und Mantel auszuziehen, während sie sich affektiert mitten in unserem Eingang drehte und die einzigen vier Worte aus diesem Lied aus *Frozen* sang, die sie kannte: »Ich kann nicht mehr!« Das waren nicht die richtigen Worte, aber das wusste sie nicht.

»Ruthie, komm jetzt«, sagte ich. »Lass uns deine nassen Draußen-Klamotten ausziehen.«

»Mommy, ich bin Elsa. Ich tanze.« Ich zog ihr die Jacke aus, und sie schoss in die Wohnung wie ein Welp, der endlich von seiner Leine befreit worden war.

Ich sackte erschöpft gegen die Wand. Die Anstrengung des Treppensteigens und der Jacke und all der anderen Dinge, die nach meiner Aufmerksamkeit verlangten, war einfach zu viel. Ich war hundemüde.

Ich schaute zu Jacob auf, ohne den Kopf von der Wand zu heben. »Irgendwas war los im Büro, als ich gegangen bin. Die letzte Angebotsrunde zu einem neuen Titel, glaube ich.«

»Angebote für die streng geheime ... Beyoncé-Autobiografie?«, grunzte Jacob und zog sein Kinn zur Klimmzugstange hoch.

Ich dachte darüber nach und schüttelte dann den Kopf. »Ich

glaube nicht, dass sie eine so große Berühmtheit hätten geheim halten können. Irgendwer hätte bestimmt was ausgeplaudert.« Natürlich nicht mir gegenüber. Mit mir zu sprechen, war immer noch tabu. Ich hatte bislang nichts von dem Manuskript gehört, das am Montag eingegangen war, aber ich war schon lange genug bei Hanes, um die Zeichen zu erkennen: die Besprechungen hinter verschlossenen Türen mit den Chefs aller Abteilungen, Cassandra, die mehr als sonst herumlungerte, die zugezogenen Jalousien vor den Glaswänden ihres Büros, die Assistenten, die sich vor den Druckern herumdrückten und darauf warteten, dass Seiten ausgespuckt wurden, um sie sofort verschwinden zu lassen, bevor die neugierigen Blicke von irgendwem auf die Worte fielen. Die meisten Lektoren lesen auf ihren Computern, aber Cassandra bestand auf Tinte und Papier. Sie sagte einmal, Lesen sei mindestens so sehr eine taktile wie eine mentale Erfahrung. Ich habe mich oft gefragt, ob sie Druckertinte schnüffelte, wenn sie allein in ihrem Büro war. Das habe ich wirklich.

Und dann waren da die Assistentinnen auf der Toilette gewesen, denen nicht bewusst war, dass ich in einer der Kabinen hockte und ihr gedämpftes Tuscheln von den gefliesten Wänden zurückgeworfen wurde: »Hast du schon *The Dead Husband Cookbook* gelesen?« und »Nein, du?«.

The Dead Husband Cookbook. Das war offensichtlich ein frei erfundener Titel und musste sich nicht zwangsläufig auf ein tatsächliches Kochbuch beziehen. Es gab mal eine Zeit, da hätten Cassandra und ich ihn uns gemeinsam ausgedacht, indem wir uns über eine beiläufige Bemerkung oder ein Bild in dem Projektvorschlag lustig machten und vor lauter Lachen kaum noch Luft schnappen konnten. Bei dem Gedanken daran schmerzte es mich leicht. Hatte sie eine andere Lektorin in ihr Büro kommen lassen, die ihr bei diesem Titel half? Eine neue Protégée als Ersatz für diejenige, die sie so kläglich enttäuscht hatte? Bei dem Gedanken drehte sich mir der Magen um. Ich blinzelte, damit sich keine Tränen bildeten.

Jacob sah aus, als wollte er noch etwas sagen, entschied sich dann aber dagegen und machte mit seinen Klimmzügen weiter. »Ruthies Schule hat angerufen. Hast du diesen Monat das Schulgeld überwiesen?«

Ich packte weiter Lebensmittel aus. »Noch nicht.«

»Soll ich das machen?«

»Nein«, sagte ich etwas zu scharf. Dann milderte ich meinen Tonfall. »Schon okay. Ich kümmere mich drum.«

Während ich ihn so bei seinen Klimmzügen beobachtete, spürte ich, wie ich die Zähne zusammenbiss. Er war zur Abwechslung mal vor sechs Uhr von der Arbeit gekommen, und statt mit den Vorbereitungen fürs Abendessen zu beginnen oder das Geschirr wegzuräumen, hatte er die Zeit genutzt, um zu trainieren. Aber es war den Streit nicht wert, also gab ich mir alle Mühe, meine Verärgerung beiseitezuschieben. Ich ließ den Blick über meine Regale mit Kochbüchern wandern und versuchte, auf eine Idee fürs Abendessen zu kommen. Der Geruch des Fleisches im Hausflur, so übel er auch gewesen sein mochte, hatte mich zum Kochen inspiriert.

Ich nahm *The Italian Family Table* aus einem Regal. Das bewährte Kochbuch meiner Wahl schon seit Ewigkeiten. Es war hoffnungslos altmodisch, ein verblasstes Foto der berühmten Köchin Maria Capello in ihrer toskanischen Küche, alles rustikales Holz und Terrakotta-Fliesen, sie schwingt ein Nudelholz wie eine Waffe. Es war mit Abstand das zerfleddertste und abgenutzteste all meiner Kochbücher. Ursprünglich hatte es meiner Mutter gehört, aber ich hatte es bei meinem Auszug, als ich zum College ging, mit der Begründung mitgenommen, es sei nur fair. Schließlich hätte Maria mehr Zeit damit verbracht, mich großzuziehen, als meine Mutter. Und dabei hatte ich sie nicht mal persönlich gekannt.

Das Buch öffnete sich automatisch bei einem Rezept etwa in der Mitte, Manicotti gefüllt mit geschmortem Fleisch und Besciamella, mein Lieblingsgericht seit meiner Kindheit. Ich