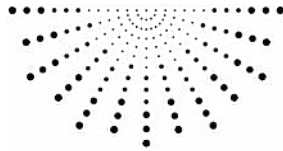




MELANIE MARCHANDE

**AUF
KEINEN
FALL
VERLIEBT**

AUF KEINEN FALL VERLIEBT



MELANIE MARCHANDE

Übersetzt von
IVY WINTER



INHALT

Einführung

Vorbemerkung der Autorin

Kapitel 1

À la minute

Kapitel 2

Charcuterie

Kapitel 3

Hors D'oeuvre

Kapitel 4

Frappé

Kapitel 5

Nouvelle Cuisine

Kapitel 6

Brûle

Kapitel 7

Demi-Glace

Kapitel 8

Entrée

Kapitel 9

Portfeuille

Kapitel 10

Blanchieren

Kapitel 11

Mise en Place

Kapitel 12

Radicchio

Kapitel 13

Concasse

Kapitel 14

Mirepoix

Kapitel 15

Risotto

Kapitel 16

Apéritif

Kapitel 17

Liaison

Kapitel 18

Bouchée

Kapitel 19

Fondue

Kapitel 20

Entremet

Kapitel 21

Flambieren

Kapitel 22

Dégorger

Kapitel 23

Réchauffer

Kapitel 24

Affiné

Kapitel 25

Persillade

Kapitel 26

Quadrillage

Kapitel 27

Appareil

Kapitel 28

Entbeinen

Kapitel 29

Revenir

Kapitel 30

Encore

Nachwort

EINFÜHRUNG

Vielen Dank, dass Du mein Buch gekauft hast. Ich hatte viel Spaß beim Schreiben, und ich hoffe, dass du dich in die Geschichte so verliebst, wie ich es getan habe.

Bitte trage dich in meine **Mailingliste** ein, damit ich Dich benachrichtigen kann, sobald neue Bücher von mir erscheinen. Abonnenten erhalten exklusive Informationen über spezielle Werbeaktionen und sind die ersten, die von Neuerscheinungen erfahren.

Wenn Du daran interessiert bist, bei der Verbreitung meiner Bücher zu helfen und kostenlose Bücher zur Rezension erhalten willst, kontaktiere mich unter wellreadloris@gmail.com.

Informationen gibt es auch auf der [Website](#).



Ein Mann. Eine Frau. Ein Restaurant. Ein stürmisches Temperament und ein Groll, der sich über Jahre

entwickelt hat. Das ist das perfekte Rezept für eine Romanze, die unmöglich ist.

Aber füge ein wenig Schärfe hinzu, und alles kann passieren ...

Jillian Brown braucht einen Job. Und Chefkoch Maxwell Dylan braucht eine Angestellte, die es mit ihm aushalten kann. Und aus irgendeinem Grund hat der berühmte Starkoch ein Auge auf sie geworfen. Es ist ein Angebot, das sie sich nicht entgehen lassen sollte ... Und Jill ist verzweifelt, und rechtschaffene Empörung zahlt keine Rechnungen.

Chefkoch Dylan scheint sich nicht an ihre zufällige Begegnung vor Jahren zu erinnern, als er Jill vor einem Restaurant voller Kunden in schreckliche Verlegenheit brachte. Und Jill - nun, sie ist bereit, die Erinnerung daran hinter sich zu lassen, denn es winkt ein regelmäßiges Gehalt.

Aber die Dinge werden kompliziert. Die Gemüter erhitzen sich, verbale Streitereien weichen bald einem gegenseitigen Respekt - und Gefühlen, für die die einst verletzte, nun schüchterne Jill nicht bereit ist. Schon gar nicht mit einem Mann wie Chefkoch Dylan. Aber kann Jill der Versuchung widerstehen, wenn die Flammen höher schlagen? Und was noch wichtiger ist: Will sie das wirklich?

Dies ist ein abendfüllender Liebesroman mit über 75.000 Wörtern (ca. 300 Druckseiten).



VORBEMERKUNG DER AUTORIN



Liebe Leserinnen und Leser,
was kochen Sie am liebsten?

Haben Sie eine Antwort? Ist es so etwas wie "Toast"? Ich lebe zwischen zwei Welten, wenn es um die kulinarischen Künste geht. Während ich die feineren Dinge zu schätzen weiß und es vorziehe, Dinge von Grund auf mit frischen Zutaten zuzubereiten, gibt es auch einen Teil von mir, der die Hamburger-Werbung sieht und dem dann das Wasser im Mund zusammenläuft. Ich glaube, wir haben alle ein bisschen von beidem in uns.

Dieses Buch ist für Ihren inneren Gourmet. Für die Food Network-Fans. Für diejenigen, die eine imaginäre Fernsehsendung kommentieren, während sie alleine kochen. Für alle, die jemals einen Kochwettbewerb gesehen haben und dachten: Das könnte ich auch.

Aber es ist auch für die Romantiker. Diejenigen, die einen Mann sehen, der ein bisschen rau ist und sich trotzdem unsterblich verlieben kann. Die Loyalen. Diejenigen, die keine Kompromisse eingehen wollen. Die sich in einem Mann verlieren, wenn er stark genug ist, aber sich selbst nie verlieren werden.

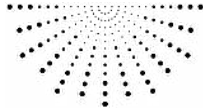
Ich glaube, das ist das beste Buch, das ich bisher aus meinem Gehirn schütteln konnte, und ich hoffe, Sie stimmen mir zu.

xoxo,

Melanie



KAPITEL EINS



À LA MINUTE



In meinen Küchen werden alle Gerichte à la minute oder auf Bestellung zubereitet, so wie es die Zeit erlaubt. Langsam gegartes Fleisch, Suppen, Eintöpfe und Aufläufe sind die offensichtlichen Ausnahmen von meiner Regel. Aber ich habe schon viel zu viele Küchen gesehen, in denen das Essen "frisch" zubereitet, dann in Tüten verpackt und eingefroren wird - was, lieber Leser, ist der Sinn davon?

Auszug aus Dylan: Rezepte für das Leben



JILL

"Ich brauche zwei Lachs-Specials, ersetze bei einer den Spinat durch Kartoffeln. VIP-Tisch. Schnell, schnell, schnell."

"Ja, Chef!" Ich wischte mir mit dem Ärmel über die Stirn, ein Auge wie immer auf den Grill gerichtet. Der Medium-

Rare-Burger würde gleich fertig sein. Ich schnappte mir eine frische Pfanne und schaltete einen Brenner ein, beträufelte die Edelstahloberfläche mit Öl und legte ein frisches Lachsfilet mit der Hautseite nach unten hinein.

Lenny, der Sous-Chef, war wieder nicht da. Aber das war in Ordnung. Ich kam auch ohne seine Hilfe gut zurecht. Eigentlich sollte ich nur der Chef am Grill sein, aber in letzter Zeit, als Lenny das Interesse an seinem Job zu verlieren schien, verließ sich Chefkoch Souverani immer mehr auf mich.

Der heutige Abend war da keine Ausnahme. Wir hatten einen besonderen Gast im Haus, den aufstrebenden Chefkoch Maxwell Dylan, der vor Kurzem in die Stadt zurückgekehrt war, inmitten einer Aufregung von Klatsch und Spekulationen in der kulinarischen Gemeinschaft. Bis jetzt klang seine Karriere wie eine Seifenoper. Ich war kein großer Fan von Klatsch und Tratsch, aber die Geschichten über ihn waren so legendär, dass ich nicht anders konnte, als mich an sie zu erinnern.

Natürlich spielte das alles im Moment keine Rolle. Alles, was ich tun musste, war, ihm das bestmögliche Essen zu machen, und zwar schnell. Es ging nicht nur darum, dass er ungeduldig war. Ein Essen, das lange dauerte, war ein Zeichen für eine schlecht geführte, ineffiziente Küche, die mit Leuten besetzt war, die es nicht gewohnt waren, beschäftigt zu sein. Das war nicht der Eindruck, den ich bei ihm hinterlassen wollte. Ich hatte keine Ahnung, warum er hier war, aber er war sicherlich jemand, bei dem es nicht schaden würde, ihn zu beeindrucken.

Während der Lachs brutzelte, warf ich etwas Spinat in eine andere Pfanne, um das Sautieren in Gang zu bringen. Das war eine Spezialität von mir, die ich für einen Kunden zubereitet hatte, der einen Ersatz für Kartoffeln wollte. Es kam so gut an, dass Chef Souverani es auf die Speisekarte setzte.

Ich wusste, dass es nur eine Frage der Zeit war, bis Chef Souverani mich zum Sous-Chef befördern würde. Er hatte es schon seit Ewigkeiten angedeutet, also war es nur noch eine Frage der Zeit, bis er es offiziell machte und Lenny endlich feuerte. Wenn er jemals wieder auftauchen würde.

Ich rührte den Spinat. Es war ein sehr einfaches Rezept, nur ein wenig Butter, Olivenöl, frisch gepresster Knoblauch, Salz und Pfeffer mit einem Spritzer Zitronensaft – aber es war wirklich die perfekte Begleitung zum Lachs. Der Spinatteller war hoffentlich für Chef Dylan. Die gebratenen Kartoffeln ließen ehrlich gesagt ein wenig zu wünschen übrig.

So sehr ich es auch hasste, meinen Chef zu tadeln, musste ich doch zugeben, dass Chef Souverani in letzter Zeit an allen Ecken und Enden gespart hatte. Die Geschäfte liefen schlecht, und er versuchte zu sparen, wo er nur konnte. Vorräte, die er früher jeden Tag frisch brachte, wurden nun tiefgekühlt und in großen Mengen bestellt. Er besorgte sogar vorgefertigte Sachen, wenn es billiger war, als die Zutaten zu kaufen. Das war nicht der Chef Souverani, den ich kannte, aber ich tat das Beste mit dem, was ich zur Verfügung hatte.

Ich schnappte mir ein Brötchen und bereitete den Teller für den Burger vor, wobei ich ein Auge auf alles hatte, was gerade kochte.

Es dauerte nicht lange, bis alles fertig war und ich die Glocke drückte. Chef Souverani selbst kam, um die Teller zu holen. Das hatte ich schon seit Monaten nicht mehr gesehen.

Ich atmete tief durch und lehnte mich für einen Moment an die Theke, den Blick auf den Drucker gerichtet. Hatte ich wirklich schon alle Bestellungen für den Abend erledigt? So sehr ich es auch hasste, es zuzugeben, aber alles eingefroren und vorverpackt zu haben, machte die Dinge um einiges schneller.

Ich nahm einen langen Schluck aus der Wasserflasche und wischte mir über die Stirn und zwang mich, nicht zu bemerken, wie still es im Restaurant war. Der Chef versuchte, seine Sorgen zu verbergen, was ihm meistens auch gelang, aber ich konnte nicht umhin zu bemerken, wie müde und niedergeschlagen er in letzter Zeit aussah.

Plötzlich erhob sich eine Stimme über das leise Geplapper der wenigen Gäste im Speisesaal. Ich konnte die Worte nicht ganz verstehen, aber ich ging näher an die Tür heran, um besser hören zu können. Als ich durch das runde Fenster spähte, sah ich, dass Chef Souverani vor einem Tisch stand und mit jemandem sprach. Er versperrte mir die Sicht und einen Großteil meines Gehörs, aber als ich mich im restlichen Raum umsah, musste ich annehmen, dass der Tisch Chef Dylan gehörte.

"Ja, Sir", sagte Chef Souverani. "Frisch ... sie sind, ja. Sie sind frisch gefroren."

"Frisch gefroren?" Die Antwort war so laut, dass ich sie deutlich hörte, aber der Rest von Chef Dylans Tirade war mir entgangen. Ein paar der Gäste drehten ihre Köpfe, um sich den kleinen Aufruhr anzusehen.

"Es tut mir sehr leid, möchten Sie, dass ich Ihnen etwas anderes bringe?", fragte Chefkoch Souverani. Er war ein wenig zurück getreten, als wolle er sich aus einem Streit heraushalten. Ich konnte mich nicht daran erinnern, ihn jemals so gesehen zu haben, selbst bei einigen seiner wütendsten Kunden.

Nach einer weiteren langen, ununterscheidbaren Schimpftirade von Chefkoch Dylan drehte sich Chefkoch Souverani um und ging schnell zurück in die Küche, die Schultern leicht gekrümmt, ein Mann, der besiegt war. Ich eilte von der Tür weg, bevor er hindurchstürmte.

"Es tut mir leid, dass ich dir das antue, Jill", sagte er hohl. "Aber ich ... er möchte mit dem Koch sprechen, der sein Essen zubereitet hat."

Meine Kehle wurde augenblicklich trocken.

"Es tut mir so leid", sagte der Chef erneut. "Ich hätte ... ich hätte ihm sagen sollen, dass ich es gemacht habe. Aber das habe ich nicht. Dumm gelaufen. Ich hatte keine Ahnung, dass er ..."

"Es ist in Ordnung", sagte ich und zwang meine Stimme, ruhig zu bleiben. "Du musst nicht für mich lügen. Ich kann

den Druck aushalten." Ich lächelte, was ich hoffte, dass es ein beruhigendes Lächeln war, holte tief Luft und ging hinaus in den Speisesaal.

Sofort wurde mir schmerzlich bewusst, wie deplatziert ich aussah. Trotz allem versuchte Chef Souverani immer noch, eine stilvolle Atmosphäre im Giovanni's aufrecht zu erhalten. Und hier war ich, in einer fettverschmierten Kochschürze, inmitten der Leute in ihren eleganten Abendkleidern und den Kellnern in Schwarz und Weiß. Die Haare unter meiner Mütze mussten ein Chaos sein. Aber das waren alberne Dinge, über die ich mir im Moment keine Gedanken machen sollte. Alles, worauf ich mich jetzt konzentrieren musste, war der Mann auf der anderen Seite des Speisesaals, der mir gerade mit seinen Augen Löcher in die Seele bohrte.

Ein Lächeln aufsetzend, ging ich direkt auf ihn zu.

"Sie wollten mich sehen?" Ich konnte nicht glauben, wie klar und kühl meine Stimme klang.

Chef Maxwell Dylan musterte mich von oben bis unten, seine Augen wanderten über mich hinweg, als sähe er jeden Makel, auch die, die ich zu verbergen suchte.

Nun, es gab keinen Grund, deswegen so melodramatisch zu werden. Ich holte tief Luft und hielt mein Lächeln aufrecht.

"Und was ist Ihre Position hier, wenn ich fragen darf?", fragte er. Seine Stimme war tief und hallend, mit einem leichten Akzent, der auf seine ländliche englische Erziehung hindeutete. Und mehr als das, er klang genervt.

"Ich bin eine Stationsköchin, Sir."

"Und Sie haben mein ganzes Abendessen gekocht ... warum?"

"Der Sous-Chef hat es heute Abend nicht geschafft." Ich spürte, wie mein Lächeln von Minute zu Minute brüchiger wurde. "War etwas mit dem Essen nicht in Ordnung?"

"Etwas nicht in Ordnung mit dem ...", echote er, wobei sich Verzweiflung in seine Stimme mischte. "Sagen Sie mir, ganz ehrlich, würden Sie dieses Essen essen?"

"Das tue ich", sagte ich. "Und zwar jeden Tag."

Er machte ein schmatzendes Geräusch und schaute auf seinen Teller hinunter. Meine Ohren brannten, aber ich konnte keinen Rückzieher machen. Ich konnte ihn diese Sache nicht gewinnen lassen.

Wir sind ein temperamentvoller Haufen in der kulinarischen Welt. Das kommt durch den Stress, denke ich, nicht dass wir Leben retten oder so - aber so wie sich manche Gäste aufführen, könnte man meinen, ihr Überleben stünde auf dem Spiel. "Hochdruck" ist der Begriff, den die Leute benutzen, um es zu beschreiben. Entweder brichst du zusammen oder du verwandelst dich in einen Diamanten. Aber so oder so, du wirst garantiert einiges einstecken müssen. Und wahrscheinlich wirst du auch deinen Teil davon abbekommen.

Aber selbst unter Köchen hatte Maxwell Dylan einen besonderen Ruf. Und jetzt begann ich zu verstehen, warum.

"Es tut mir leid," sagte er, "dass Ihre Standards so niedrig sind. Aber meine sind es noch nicht, zum Glück. Sind Sie wirklich stolz darauf, diese Art von Essen zu servieren? Macht es Sie glücklich?"

Ich konnte ihm nicht antworten. Mein Mund zitterte bei der Anstrengung, ihn geschlossen zu halten. Nein, natürlich nicht, wollte ich ihn anschreien. Denkst du, ich habe irgendeine Kontrolle darüber, woher meine Zutaten kommen? Ich kann nichts dafür, dass alles tiefgekühlt kommt. Ich hasse es, es saugt jeden Tag die Leidenschaft aus mir heraus, aber was soll ich tun?

Er schaute mich einfach weiter an. Selbst unter normalen Umständen wäre er einschüchternd gewesen. Schwere Augenbrauen, stürmische Augen – sogar sein sandfarbenes Haar schien sich nicht an die Regeln eines anderen halten zu wollen. Er war grobschlächtig, wie jemand, der auf einem Dock arbeiten sollte, oder auf einem riesigen Stahlträger hockte und sein Mittagessen aus einer Dose mit abgerundetem Deckel aß.

Aber das war er nicht. Er saß hier, in dem Restaurant, in dem ich nun schon seit fast fünf Jahren arbeitete, und starrte mich an, als ob er einen Kampf wollte.

"Hören Sie zu", sagte er schließlich, seine Stimme triefte vor Herablassung. "Ich weiß, es ist nicht allein Ihre Schuld, dass das Essen miserabel ist. Aber Sie müssen nach mehr streben als dem hier, verstehen Sie? Sich mit dem hier zufriedenzugeben ... ich meine, es kann Sie doch nicht glücklich machen, oder?"

Seine blaugrauen Augen waren immer noch auf mich fixiert, aber sie hatten sich etwas gelockert. Er versuchte, mich aus dem Gleichgewicht zu bringen. Gerüchten zufolge hatte er einst unter Chefkoch Sully DePalma gearbeitet, einem Mann, der so berüchtigt war, dass man sagte, niemand könne länger als einen Monat in seiner Küche arbeiten, ohne sie unter Tränen zu verlassen. Chefkoch Dylan arbeitete dort für sechs Monate, und an seinem letzten Tag war es Chefkoch DePalma, der mit "etwas im Auge" vorzeitig nach Hause ging.

Ich stahlte mich.

"Ich glaube nicht, dass mein Glück relevant ist, Chef." Ich holte tief Luft und sah ihm direkt in die Augen. "Möchten Sie, dass ich Ihnen etwas anderes zubereite?"

Er blickte auf den Teller hinunter und dann wieder zu mir hoch. "Haben Sie etwas, das nicht gefroren ist?"

Meine Augen zuckten.

"Den Salat", hörte ich mich sagen.

Die Kunden starrten mich an. Ich konnte es nicht glauben – vor meinen Gästen ausgefragt zu werden, beschämt zu werden. Ich spürte, wie mir die Tränen in die Augen stiegen, aber ich weigerte mich, meine Schwäche zu zeigen.

"Ich glaube, ich bin hier fertig." Chefkoch Dylan stand auf, warf seine Leinenserviette auf seinen kaum berührten Teller und stürmte in Richtung Ausgang. Als er ging, schwor ich, dass ich ihn "unglaublich" murmeln hörte.

Unglaublich, na gut.

Un-fucking-glaublich.

DREI JAHRE SPÄTER

"Sorry, Heidi. Diesmal gibt es keine Kruste für dich." Ich leckte mir die Finger ab, um meinen Standpunkt zu unterstreichen, aber Heidi starrte mich nur mit diesen seelenvollen Augen an. Als sie endlich merkte, dass ich es ernst meinte, stieß sie einen gewaltigen Seufzer aus und ließ ihren großen Stierkopf auf meinen Schoß plumpsen.

Ich musste lachen. Es war ziemlich traurig, dass es so weit gekommen war, dass ich jede Kruste von jedem Erdnussbuttersandwich aß, weil ich nicht wusste, wann ich mir wieder Lebensmittel leisten konnte. Aber Heidi, mein "Wachhund" und ständiger Begleiter in den letzten Jahren, versagte nie, mich in bessere Stimmung zu versetzen. Sie fraß natürlich immer noch das beste Gourmet-Futter, das man für Geld kaufen konnte. Ich hatte schon immer eine Schwäche für diejenigen, die sich nicht selbst helfen konnten.

Ich lehnte mich auf dem Sofa zurück und begann meinem nächtlichen Ritual zu frönen: Wann war alles schiefgelaufen?

Ich kannte die Antwort, aber ich drehte sie immer wieder in meinem Kopf, als ob das einen Unterschied machen würde.

Ein paar Monate nach Chef Dylans schicksalhaftem Besuch hatte Giovanni's geschlossen. Ob das nun ein Zufall war oder nicht, konnte ich nicht sagen. Es war ja nicht so, dass der Mann ein Essenskritiker war. Wir befanden uns sowieso auf einer Abwärtsspirale. Schlimmer sogar, als ich vermutet hatte. Der Grund, warum Chef Souverani mich nie befördert hatte? Er konnte es sich einfach nicht leisten. Und jedes Mal, wenn Lenny sich abmeldete, sparte er ein oder zwei Dollar auf der Gehaltsliste, also hörte er nach einer Weile auf, den Kerl zu beschimpfen. Als wir den Laden dicht machten, hatte er zwei Kredite auf sein Haus aufgenommen, fast alles verkauft, was er besaß, und war mit den meisten unserer Lieferantenrechnungen mehrere Monate im Rückstand. Es ging so weit, dass sie nicht einmal mehr das Fleisch liefern wollten, wenn wir nicht genug Bargeld hatten, um die Rechnung zu bezahlen.

Seitdem waren die Dinge hart. Ich hüpfte von einem erfolglosen Restaurant zum nächsten, verfeinerte meine Fähigkeiten und knüpfte Kontakte, aber verfluchte anscheinend jeden Ort, den ich berührte. Nun – fairerweise muss ich sagen, dass in dieser Wirtschaftslage viele Restaurants scheiterten. Und die erfolgreichen neigten

nicht dazu, eine hohe Fluktuationsrate zu haben. Meine Möglichkeiten waren so begrenzt, wie sie nur sein konnten.

Und nun lebte ich wieder einmal von meinen schwindenden Ersparnissen und versuchte zu entscheiden, ob meine Stromrechnung oder meine Telefonrechnung das nächste logische Opfer sein würde.

Die Dinge standen nicht gut.

Seufzend stand ich auf und schaltete den Fernseher ein. Jede Ablenkung war in diesem Moment gut. Ich blinzelte auf das unscharfe Signal, dann ging ich zum Fenster und fummelte an den Antennen herum, bis sie ein Signal fanden, das aussah, als könnte es PBS sein. Aber ich merkte schnell, dass ich das Bild nur sehen konnte, wenn ich die Antenne berührte, und entschied mich für die Lokalnachrichten.

"... der berühmte Starkoch Maxwell Dylan wird in wenigen Wochen sein neuestes Gourmetrestaurant, Dylan's Trattoria, in Beacon Hill eröffnen", sagte einer der Moderatoren. Ich spürte, wie sich mein Magen automatisch zusammenzog, allein beim Klang seines Namens.

"Weißt du, Sharon", meldete sich die andere Moderatorin zu Wort. "Ich muss sagen, die Leute lieben es, auf den Kerl einzuschlagen, und er ist ein leichtes Ziel, aber man kann seine Leidenschaft für das Essen einfach nicht leugnen. Er hält sich selbst an die gleichen Standards, die er von allen anderen erwartet. Wie er die Zeit finden will, diesen Laden auf die Beine zu stellen, weiß ich nicht -"

Ich schnappte mir die Fernbedienung und schaltete den Fernseher aus. So viel zur Ablenkung. Heidi hob ihren Kopf und sah mich besorgt an.

"Mach dir keine Sorgen, Mädchen", versicherte ich ihr. "Wir kommen schon klar. Wir werden das durchstehen, richtig? Das tun wir doch immer."

Sie klopfte mit dem Schwanz auf das Sofa und glaubte mir, wie sie es immer tat. Ich wünschte nur, ich könnte nur halb so zuversichtlich sein.



Der Fernseher im Wartezimmer lief auf Hochtouren. Wie immer war mein Arzt eine Stunde zu spät dran. Aber ich hatte nicht viele Möglichkeiten bei meiner günstigen staatlichen Krankenversicherung, und die Kopfschmerzen wurden nur noch schlimmer.

Damals, als ich noch gut versichert war, hatte ich einige ernsthafte Tests machen lassen, sogar einige MRTs, aber nichts war zu sehen. Meine Ärztin sagte immer wieder, dass es Stress und Nackenverspannungen seien, dass es eigentlich keine Migräne sei, auch wenn es sich anfühlte, als würde mein Kopf explodieren. Sie schlug Yoga vor. Ich versuchte, mir mich in Lululemon Leggings vorzustellen, und hätte ihr fast ins Gesicht gelacht.

Sogar als ich hier saß, konnte ich spüren, wie mich die Kopfschmerzen überkamen. Ich rieb mir den Nacken und versuchte, mich auf den Fernseher zu konzentrieren,

anstatt ihn einfach in eine unangenehme Geräuschkulisse abdriften zu lassen.

Irgendein Kochkanal. Ich konnte heutzutage nicht mehr den Überblick über all die verschiedenen Sender behalten. Chopped war gerade zu Ende. Ich reckte meinen Hals von einer Seite zur anderen, auf der Suche nach dem befriedigenden Knacken. Es kam nicht.

"DIESE WOCHE, BEI DYLAN'S 'KITCHEN FIXER UPPERS' ..."

Ich sprang fast von meinem Stuhl auf. Die Stimme des Moderators dröhnte durch den kleinen, überhitzten Raum. Ugh. Igitt. Das war das absolut Letzte, was ich jetzt gebrauchen konnte. Ich schaute mich im Raum nach einer Fernbedienung um, aber es war keine zu finden.

"Seit Jahren bringt Chef Maxwell Dylan, einer der erfolgreichsten Gastronomen der Welt, in 'Killer Kitchen' aufstrebende Köche in Form."

Dies wurde mit mehreren Aufnahmen von Gebrüll unterbrochen, gefolgt von ihm, der einen Teller mit Essen aufhob und ihn gegen die Brust eines armen Jungkochs drückte.

"Jetzt kommt er nach Amerika, um scheiternden Restaurants zu helfen, ihren Weg zu finden."

Ich stand auf und fing an, die Berge von Magazinen zu durchsuchen. Irgendwo musste es doch eine Fernbedienung geben.

"Du bist faul", kam eine vertraute Stimme durch die blechernen Lautsprecher. "Das ist dein Problem. Du bist einfach total faul und hast keine Leidenschaft für dieses Geschäft."

"Entschuldigung", sagte ich leise und trat an den Tresen heran. Ich hatte überall gesucht, ohne Glück. Die Empfangsdame hatte das Telefon unter ihr Ohr geklemmt und zeigte mir den "Warte mal"-Finger.

"DU", dröhnte Chef Dylan, "BIST WIE GIFT FÜR DIESEN ORT. DIESES RESTAURANT WIRD OHNE DICH BESSER DRAN SEIN."

Die Arzthelferin schwieg. "Entschuldigen Sie, ich wollte nur ..."

Wieder der Finger. Ich seufzte. Das Pochen hinter meinen Augen geriet außer Kontrolle.

"Einfach schließen. Mach das Restaurant für heute zu. Ich werde gehen. Auf Wiedersehen."

"WIRD DAS ENDLICH DAS RESTAURANT SEIN, DAS CHEFKOCH DYLAN ZUM TEUFEL SCHICKT?"

Verdammte Scheiße.

"Entschuldigung", sagte ich etwas lauter. "Können Sie bitte ..."

"Pssst!", zischte die Rezeptionistin und blickte mich an.

"Noch nie in meinem Leben, nicht ein einziges Mal, habe ich jemanden getroffen, an den ich weniger glaube als an

dich."

"Jillian?" Die Krankenschwester steckte ihren Kopf in den Raum. "Dr. Peters ist bereit für Sie."



"Also, was hat der Arzt diesmal gesagt?", fragte meine Freundin Shelly und beäugte mich über den Rand ihrer Margarita. Sie hatte wieder einmal Mitleid mit mir und lud mich zu so viel mexikanischem Essen ein, wie ich in einer Mahlzeit in meinen Bauch stopfen konnte, plus ein oder zwei Boxen zum Mitnehmen. Zuerst war es mir peinlich, ihre Großzügigkeit auszunutzen, aber es ist erstaunlich, was ein paar Wochen mit einem leeren Bankkonto bewirken können, um deine Sicht der Dinge zu ändern.

"Das Gleiche wie immer", sagte ich. "Lass dich massieren, als ob ich mir das leisten könnte. Mach etwas Yoga, als ob das helfen würde. Ich brauche keinen inneren Frieden, ich brauche einen verdammten Job."

"Ich nehme an, du hast dich bereits in Dylan's Trattoria beworben."

Shelly war, in ihren eigenen Worten, eine "ziemlich gute Buchhalterin". Gut genug, um in einer schicken Firma zu arbeiten, wo sie immer pünktlich bezahlt wurde. Immer, wenn sie sich über den Stress in ihrem Job beklagte, versuchte ich, nicht vor Neid zu erblassen. Ich wusste, dass sie es nicht böse meinte. Aber Junge, ich würde alles dafür geben, vor einem heißen Grill zu schwitzen, gestresst bis

zum Anschlag, nur für die Garantie, etwas Geld auf der Bank zu haben.

Aber auch ich hatte meine Grenzen.

"Zur Hölle nein", sagte ich, trank meine Piña Colada aus und gestikulierte nach dem Kellner. "Ich werde nicht für Chef Dylan arbeiten. Niemals. Auf keinen Fall. Nein, danke."

"Sag mir, wie du dich wirklich fühlst." Shelly grinste. "Aber im Ernst, er kann nicht so schlecht sein, wie er im Fernsehen wirkt. Das ist alles nur Show."

"Ist es nicht", sagte ich. "Vertrau mir."

Ich hatte ihr nie von dem Vorfall im Giovanni's erzählt. Es war albern, ich wusste, dass ich immer noch so an dieser albernen Kleinigkeit hing. Die Meinung eines Mannes. Und wirklich, er hatte nicht unrecht, dass die Qualität des Essens minderwertig war. Aber es hatte sich so persönlich angefühlt, als er da saß und mich anschaute. In der Kochschule und in jedem anderen Job, den ich jemals hatte, hatte mich niemand jemals so klein fühlen lassen.

"Okay, in Ordnung." Shelly hob ihre Hände in einer Geste der Kapitulation. Sie wusste, dass ich es ernst meinte. Ich würde mich überall bewerben. Ich hatte mich bei McDonald's beworben, wurde aber abgelehnt, weil ich "überqualifiziert" war. Es gab einfach keine Chance, dass ich jemals für einen Mann wie Maxwell Dylan arbeiten würde.

Ich schwieg eine Weile und stocherte mit einem Chip in den Resten der Salsa in der Schüssel herum.

"Ich wusste nicht, dass du den Typen getroffen hast", sagte Shelly schließlich. Sie war nie besonders gut darin, Dinge auf sich beruhen zu lassen.

"Einmal", sagte ich. "Vor langer Zeit. Es war, bevor er richtig groß rauskam. Aber er war damals genauso selbstverliebt wie heute."

"Ich finde ihn süß", sagte Shelly lässig. "Ich meine, du weißt schon, auf diese ...'heißer Bauunternehmer, den Mom und Dad früher mal angeheuert haben, um die Terrasse zu bauen'-Art."

"Wow", sagte ich und grinste sie an. "Das war ... erstaunlich konkret."

Sie errötete ein wenig. "Puh, mit den Margaritas haben sie nicht gezeigt, oder? Hey! Können wir hier noch eine Runde bekommen?"

Ich ließ den Kellner mein leeres Glas durch ein frisches Getränk ersetzen, obwohl ich wusste, dass ich mich zurückhalten sollte. Das Letzte, was ich bei der Jobsuche gebrauchen konnte, war ein Kater - und ein zuckerhaltiger noch dazu. Aber jetzt fühlte es sich einfach gut an, einen Schwips zu bekommen und für eine Sekunde zu vergessen, wie schlimm meine Situation war.

Wir gingen erst ein paar Drinks später und schwankten zurück zum Südbahnhof, um unsere jeweiligen Fahrten nach Hause zu nehmen. Als mein Zug ankam, war ich

zuversichtlich, dass Shelly nüchtern genug war, um sicher nach Hause zu kommen, und ich auch. Sie umarmte mich fest, bevor wir uns trennten.

"Alles wird gut", sagte sie, immer noch ein wenig undeutlich an den Rändern. "Ich verspreche dir, du wirst das toll machen."

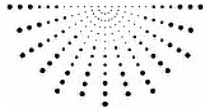
"Danke", sagte ich, mein Kopf schwamm zu sehr, um etwas Zusammenhängenderes zu sagen als das.

Auf der Heimfahrt schlief ich tatsächlich ein, das sanfte Schaukeln des Zuges lullte mich in einen traumlosen Schlummer. Zum Glück kannte mich der Schaffner gut genug, um mich an meiner Haltestelle aufzuwecken.

Ich brauchte eine peinlich lange Zeit, um die Tür aufzuschließen. Als es geschafft war, wehrte ich Heidis aufgeregtes Springen lange genug ab, um ihre Leine einzuholen und sie ein letztes Mal für die Nacht nach draußen zu bringen. Als ich zurück ins Haus taumelte, schaffte ich es, meine Schuhe auszuziehen und meine Haare zu entwirren, bevor ich auf dem Sofa zusammenbrach und in einen tiefen, dunklen Schlaf fiel.



KAPITEL ZWEI



CHARCUTERIE



Charcuterie (Wurstwaren) ist der Zweig der Küche, der mit Fleisch zu tun hat – meiner Meinung nach ein wichtiger Teil des Menüs eines jeden Kochs. Trotz allem, was einige denken mögen, habe ich den größten Respekt vor jedem, der sich für selbstaufgelegte Diätbeschränkungen entscheidet, aber für einen Koch? Ich glaube nicht, dass wir diesen Luxus haben. Es ist wichtig für uns, alles voll und ganz zu erleben – in der Küche und im Leben.

Auszug aus Dylan: Rezepte für das Leben



MAX

Als ich schließlich nach Boston zurück kam, fingen die Bäume gerade an, ihre Farben zu wechseln.

Ich kam höchstens einen Tag früher als die Scharen der Herbsturlauber an. Mein geplanter Ausflug zu Ikea, um den Jetlag zu bekämpfen und etwas relativ Wegwerfbares zum

Schlafen und Essen zu besorgen, wurde bald nur noch ein ferner Traum, als ich in den Nachrichten den Autos zusah, die sich ihren Weg die Interstate 93 hinunter schlängelten. Es endete damit, dass ich die meisten der nutzbaren Stunden dieser Woche verschlief und zu spät aufwachte, um auszu packen, ohne meine Nachbarn zu stören.

Schau, ich bin unhöflich - aber so unhöflich bin ich nicht.

Ich bin in meinem Leben schon oft genug umgezogen, dass ich weiß, wie es läuft. Für ein oder zwei Wochen nach dem Umzug hast du einen großen Schwung. Du packst jeden Tag aus und organisierst, zerlegst Kisten, planst die Einrichtung und fegst verirrte Erdnüsse auf, bevor du ins Bett gehst. Aber das vergeht schnell. Alles, was am Ende der zweiten Woche noch nicht ausgepackt ist, bleibt für immer eingepackt.

Und egal wie oft du umziehst, du wirst immer wieder Dinge einpacken, die du nie brauchst.

Als ich wieder einen nicht-vampirischen Zeitplan hatte, war der "in Kisten wühlen, wenn man etwas braucht"-Lebensstil zu meiner neuen Normalität geworden. Und ich hatte viel zu tun - die letzte Phase der Renovierung der Trattoria ging zu Ende, und die Dekorateure wuselten herum, und ich musste aufpassen, dass sie nicht alles kaputt machten. Das war wesentlich wichtiger als mein eigenes persönliches Wohlbefinden.

"Toll, was du aus der Wohnung gemacht hast", war der Kommentar meines Bruders Beckett, als er zum ersten Mal einen Fuß in meine Wohnung setzte.