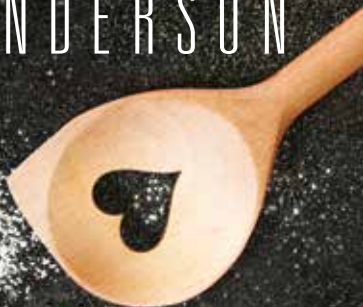


POPPY J. ANDERSON



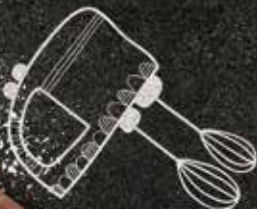
*Leseprobe*

Klischee

zum  
Nachtisch



Roman



# Leseprobe

BASTEI LÜBBE TASCHENBUCH  
Band 17469

Dieser Titel ist auch als Hörbuch und E-Book erschienen

Originalausgabe

Copyright © 2017 by Bastei Lübbe AG, Köln  
Lektorat: Bettina Steinhage  
Textredaktion: Ulrike Strerath-Bolz  
Umschlaggestaltung: ZERO Werbeagentur, München  
unter Verwendung eines Motivs von  
© FinePic®, München  
Satz: Urban SatzKonzept, Düsseldorf  
Gesetzt aus der Scala Pro  
Druck und Verarbeitung: GGP Media GmbH, Pößneck  
Printed in Germany  
ISBN 978-3-404-17469-0

5 4 3 2 1

Sie finden uns im Internet unter  
[www.luebbe.de](http://www.luebbe.de)  
Bitte beachten Sie auch [www.lesejury.de](http://www.lesejury.de)

„Ich habe gestern den Mandelkuchen gebacken, den du so magst, Nicky. Möchtest du gleich ein Stück?“

Nick O'Reilly lag gerade unter dem tropfenden Spülbecken seiner Grandma und musterte den undichten Anschluss. Er rief nach oben: „Natürlich! Und packst du mir den Rest für die Arbeit ein, bitte?“

Zwar konnte er die Reaktion seiner Großmutter nicht sehen, aber ihr Kichern war ihm Antwort genug. Er setzte die Zange an, um ein Rohr festzuschrauben. Obwohl er wusste, dass er gegen eine Wand redete, fragte er möglichst unverfänglich: „Warum hast du keinen Installateur gerufen, wenn der Abfluss seit fast zwei Wochen verstopft ist?“

„Weißt du, was diese Installateure kosten?“, drang ihre empörte Stimme zu ihm in den Unterschrank der Spüle. Der Schrank war verdammt eng, Nick hatte kaum Platz. „Sie berechnen sogar die An- und Abfahrt! Es würde mich nicht wundern, wenn sie unterwegs Halt an einer Raststätte machen, um dort zu essen. Und die Zeit würden sie einem auch noch berechnen. Nein! Von mir sehen diese Halsabschneider keinen Penny.“

Nick verzog das Gesicht, weil er wusste, dass seine Großmutter es nicht sehen konnte – andernfalls hätte es nämlich Ärger gegeben. In ihrer Gegenwart vermied es Nick sogar zu fluchen, weil weder sein Alter noch seine stattliche Größe seine Großmutter davon abgehalten hätten, ihm die Ohren langzuziehen. Aus diesem Grund wollte er auch nicht, dass sie seine Grimasse sah, selbst wenn ihre Sparsamkeit, die andere Menschen als Geiz bezeichnet hätten, ihn dazu trieb.

Wie oft hatte er ihr schon gesagt, dass sie ruhig für dies oder jenes Geld ausgeben konnte? Seine Granny leistete sich nicht einmal einen Kinobesuch, weil sie der Meinung war, dass jeder Film über kurz oder lang im Fernsehen lief. Dabei verdiente er als Küchenchef eines der nobelsten Restaurants in Boston gut genug, um seine Großmutter finanziell unterstützen zu können, damit sie sich endlich keine Gedanken mehr ums Geld machen musste. Sie hätte sich jederzeit unbesorgt einen Handwerker rufen können, wenn in ihrem Haus etwas repariert werden musste.

Doch da sie ihr ganzes Leben sparsam gewesen war und jeden Dollar hatte zweimal umdrehen müssen, achtete sie auch jetzt noch eisern auf ihre Ausgaben. Also verbrachte Nick seine wenige Freizeit oft damit, bei seiner Großmutter vorbeizuschauen und Abflüsse zu reparieren, auch wenn er von Beruf eigentlich Koch war. Schließlich wusste er genau, dass Maggie O'Reilly es sehr mochte, wenn ihr Enkelsohn bei ihr zu Besuch war, selbst wenn sie das nicht so offen zugeben wollte. Deswegen hatte er ihr auch als Überraschung ein Haus hier in Boston gekauft, in Charlestown, wo sie aufgewachsen war, bevor sie dann mit zwanzig nach Detroit gegangen war. Wie er gehofft hatte, fühlte seine Großmutter sich in diesem irisch geprägten Stadtteil sehr wohl, zumal ihre Cousine nur wenige Straßenblöcke entfernt lebte. Doch besonders glücklich war seine Granny erst dann, wenn sie ihn mit selbst gebackenem Mandelkuchen versorgen konnte. Und Nick wiederum hatte nichts dagegen einzuwenden, bei ihr die Spüle zu reparieren und anschließend ein riesiges Stück Kuchen serviert zu bekommen. Obwohl er als Küchenchef des *Knight's* tagtäglich exquisite Speisen zauberte und sich der Haute cuisine verschrieben hatte, ging nichts über den Mandelkuchen seiner Granny. Keine Crème brûlée

und kein Trüffelsoufflée dieser Welt konnte es damit aufnehmen. Bereits beim Betreten ihres Hauses hatte er den Duft wahrgenommen, ihm war prompt das Wasser im Mund zusammengelaufen. Seither machte sein Magen sich laut und deutlich bemerkbar. Vielleicht hätte er mehr als eine Tasse Kaffee frühstücken sollen, bevor er sich auf sein Motorrad geschwungen hatte und zu ihr gefahren war. Die letzte Nacht, die er bis kurz vor Morgengrauen in der Küche des Restaurants verbracht hatte, um neue Gerichte zu kreieren, machte sich langsam bemerkbar.

Während ihm in Gedanken bereits der Mandelkuchen auf der Zunge zerging, hörte er mit einem Ohr zu, wie seine Großmutter noch immer über die Wucherpreise von Handwerkern schimpfte. Beinahe hätte er laut gelacht. In seinem Restaurant kosteten bereits Vorspeisen um die vierzig Dollar und waren damit ebenso teuer wie der Wocheneinkauf, mit dem seine Großmutter ihn und seine Schwester während ihrer Kindheit durchgebracht hatte. Für seine Granny wäre es unvorstellbar, in einem Restaurant wie dem seinen zu essen und für eine winzige Portion Foie Gras Unsummen auszugeben.

In gewisser Hinsicht hatte die Sparsamkeit seiner Granny durchaus auf ihn abgefärbt: Er wohnte in einem alten Loft am Hafen, legte überhaupt keinen Wert auf irgendeinen Schnickschnack und fuhr noch immer das Motorrad, das er während einer langen Pokernacht vor etlichen Jahren in New York gewonnen hatte. Doch für gutes Essen gab Nick gerne Geld aus. Anstatt seine schwer verdiente Kohle in einen Urlaub zu investieren, für den er sowieso keine Zeit hatte, oder sich eine dieser sauteuren Uhren zu kaufen, die Snobs gerne spazieren trugen, hielt er sein Geld lieber zusammen. In letzter Zeit wurde er zwar hin und wieder von seinem Al-

ten angepumpt, der aus Detroit anrief und seinem Sohn vorjammerte, dass seine zweite Exfrau einen Haufen Alimente verlangte, aber Nick hätte einen Teufel getan und seinem Dad Geld geschickt. Da kaufte er lieber einen vorzüglichen 2009er Château Mouton-Rothschild und verarbeitete ihn in einem Gulasch – so lohnte sich die Investition wenigstens.

„Ich bin dir sehr dankbar, dass du so früh hergekommen bist, Nicky. Du hast doch sicherlich viel zu tun, oder?“

„Granny, du weißt doch, du musst mich nur anrufen, damit ich herkomme. Warum hast du überhaupt so lange gewartet?“

Die Stimme seiner Großmutter wurde zu einem Murmeln. „Ich wollte dich nicht stören. Mit dem Restaurant hast du immer so viel um die Ohren.“

„Aber ich wäre trotzdem hergekommen, um deinen Abfluss zu reparieren“, schalt er sie liebevoll. Im Küchenunterschrank wurde es immer stickiger, und Nick hob die Zange über seinen Kopf, um das Rohr noch etwas fester zu ziehen.

„Mhm.“ Typisch für seine Großmutter wechselte sie das Thema, wenn ihr etwas unangenehm war. „Hast du in letzter Zeit mit Natalie gesprochen?“

Augenblicklich stieß er den Atem aus und zählte innerlich bis zehn. Dann versuchte er es mit einem scherzhaften Tonfall, auch wenn er seine Granny nicht so leicht aufs Glatteis führen konnte.

„Du kennst doch Natalie. Sie ist bestimmt noch immer damit beschäftigt, die Scheidung zu feiern, und ruft deshalb nicht an. Vielleicht sollte ich ihr eine Glückwunschkarte schicken.“

„Ich finde das gar nicht komisch, Nicky“, ließ sich seine katholische Großmutter vernehmen, die über die Scheidung innerhalb der Familie gar nicht glücklich wirkte.

Nick dagegen tat es mit einem Schulterzucken ab. „So was ist heutzutage kein Beinbruch. Außerdem wird sie viel gelernt haben, was sie beim nächsten Mal beachten muss.“

Seine Großmutter gab einen entsetzten Laut von sich. „Ich wiederhole: Ich finde das gar nicht komisch. Deine Schwester ist eine geschiedene Frau und braucht unsere Unterstützung. Warum rufst du sie nicht an und lädst sie ein, uns in Boston zu besuchen, Nicky? Natalie war noch nie hier, seit du hergezogen bist. Du könntest ihr dein Restaurant zeigen.“

„Es ist nicht *mein* Restaurant“, widersprach er freundlich. „Ich bin lediglich der Koch ...“

„Der Küchenchef“, verbesserte ihn seine Großmutter augenblicklich. „Du musst dein Licht nicht unter den Scheffel stellen. Und als Küchenchef eines so feinen Restaurants könntest du deine Schwester wirklich herumführen.“

Um seinen Widerwillen, seine Schwester nach Boston einzuladen und für sie womöglich den Fremdenführer spielen zu müssen, vor ihr zu verbergen, erklärte er möglichst freundlich: „Wenn Natalie nach Boston kommen will, soll sie das tun. Aber ich schätze, dass sie momentan zu sehr damit beschäftigt ist, ihren zukünftigen Exmann zu finden.“

„Du willst mich heute absichtlich ärgern, gib es zu!“

Wenn es etwas gab, was er nicht absichtlich tat, dann war das, seine Großmutter zu ärgern. Allerdings hatte er auch keine Lust dazu, mit ihr ein längeres Gespräch über seine Schwester zu führen. Einerseits gefiel es ihm nicht, dass seine fünfundzwanzigjährige Schwester geschieden war und ihr Studium für einen Job in einem Klamottengeschäft in New York abgebrochen hatte. Andererseits plagte ihn auch ein wenig das schlechte Gewissen, immerhin war er selbst mit siebzehn nach New York gegangen, um dort in der Kü-

che von Mathieu Raymond zu arbeiten. Er hatte kaum einen Gedanken daran verschwendet, was das für seine Schwester bedeuten könnte. Zwar hatte sich Granny weiterhin um die damals Fünfzehnjährige gekümmert, aber Natalie kam ein wenig zu sehr nach ihrer gemeinsamen Mutter, die man bestenfalls als flatterhaft bezeichnen konnte. Um ehrlich zu sein, überraschte es Nick, dass seine Schwester erst mit dreiundzwanzig nach Las Vegas durchgebrannt und nicht längst mit einer zahlreichen Kinderschar versorgt war.

Wie üblich spürte Nick einen Anflug von Ärger, wenn er über Natalie nachdachte. Schließlich hatte sie das College, für das seine Großmutter lange Zeit gespart und hart gearbeitet hatte, einfach abgebrochen, weil sie das Studium *langweilig* gefunden hatte. Als er ihr erklärt hatte, dass auch er es langweilig gefunden hatte, in den ersten Monaten seiner Ausbildung lediglich Zwiebeln zu hacken, hatte sie ihm vorgeworfen, ein Spießler geworden zu sein. Nick wusste nicht, was er schlimmer fand: die Tatsache, dass Natalie ein sauteures College geschmissen hatte oder dass sie ihn einen Spießler geschimpft hatte.

Er und ein Spießler! Leise schnaubte er auf. Er war so wenig ein Spießler, wie Paul Bocuse ein Pizzabäcker gewesen war!

„Wäre es nicht schön, wenn Natalie zu Besuch nach Boston käme, Nicky? Vielleicht am nächsten Wochenende? Wir drei könnten etwas zusammen unternehmen.“

Er erwiderte nichts, weil er seine Laune nicht noch tiefer sinken lassen wollte. Für das kommende Wochenende hatte er einen anderen Plan: Er würde seine neue Karte vorstellen, dafür sehr viel Lob einheimsen und sich auf einer Party eines Kumpels blicken lassen, zu der auch wenig schüchterne Frauen kamen. Zur Krönung der Woche hoffte er auf hei-

ßen, hemmungslosen Sex. Nein, diese Aussichten wollte er sich von seiner Schwester nicht verderben lassen.

Ein letztes Mal zog er das neu eingesetzte Rohr fest und rutschte anschließend aus dem winzigen, engen Unterschrank heraus. Zu seiner Großmutter, die kaum einen Meter von ihm entfernt stand, sagte er zuvorkommend: „Fertig. Das sollte halten. Falls nicht, rufe ich einen Installateur an, Granny. Keine Widerrede.“

Ihr Seufzen sagte ihm, dass das letzte Wort über den Besuch seiner Schwester noch nicht gesprochen war. Doch Nick ignorierte es und stellte stattdessen den Wasserhahn an. Während er sich die Hände wusch und verfolgte, wie das Wasser problemlos ablief, musste er ein Gähnen unterdrücken.

„Danke, Nicky.“

„Nichts zu danken.“ Er warf seiner Großmutter über die Schulter ein Lächeln zu. „Das nächste Mal kannst du ruhig früher anrufen, Granny.“

„Ach.“ Sie zuckte mit den Schultern und machte sich daran, einen Teller aus einem der Oberschränke zu nehmen. Nicks Magen begann in freudiger Erwartung zu rumoren. „Ich habe Geduld. In diesem Journal stand ja, wie voll dein Restaurant immer ist.“

Belustigt drehte er das Wasser ab und griff nach einem Küchenhandtuch. Ohne es zu wollen, musste er lächeln. „Seit wann liest du denn Food-Journale?“ Er drehte sich um und lehnte sich gegen die Arbeitsplatte. Gleichzeitig beobachtete er, wie seine Großmutter eilig den Tisch für ihn deckte und dabei nach dem Kaffeebecher griff, den er ihr als Zehnjähriger zu ihrem Geburtstag geschenkt hatte. Manche Dinge ändern sich nie, überlegte Nick zufrieden.

„Oh, ich nicht“, versicherte seine Großmutter ihm und

strahlte über das ganze Gesicht. „Natalie hat mir den Artikel vorgelesen. Sie ist wahnsinnig stolz auf dich, Nicky. Außerdem verfolgen ein paar Kirchenmitglieder deine Karriere. Am letzten Sonntag erzählte Ella Carpenter, dass ihr Mann sie zu ihrem Hochzeitstag ins *Knights* ausführen will. Sie haben sogar schon einen Tisch reserviert.“

„Ella Carpenter?“ Er runzelte die Stirn, während er wissen wollte: „Ist das nicht die Frau, die dir das Rezept für dein Irish Stew abgeschwatzt und es dann als ihres ausgegeben hat?“

Augenblicklich errötete seine Großmutter und wedelte abwehrend mit der Hand vor ihrem Gesicht herum. „Ach ... das. Das war nur ein Missverständnis.“

Nick zog seine Augenbrauen so weit in die Höhe, dass seine Stirn vermutlich so faltig wie ein missglückter Crêpe aussah. Ein Missverständnis? Er konnte sich noch lebhaft daran erinnern, wie seine Granny getobt hatte, als Ella Carpenter beim alljährlichen Kirchen-Dingsbums den ersten Preis für ein Stew erhalten hatte, das sie nach dem Rezept seiner Großmutter gekocht hatte. Wochenlang hatte er sich bei jedem Besuch im Haus seiner Großmutter anhören müssen, wie sie Ella Carpenter zum Teufel wünschte. Und jetzt war es nur ein Missverständnis? Frauen!

Mit der Ruhe, die auch ein Don Vito Corleone ausgestrahlt hatte, schlug er seiner Granny gespielt ernsthaft vor: „Soll ich ihr was unters Essen mischen, wenn sie bei uns ist? Ein nettes Abfuhrmittel vielleicht?“

Ihre blauen Augen, die seinen so ähnlich waren, rundeten sich entsetzt. „Was?! Natürlich nicht!“

„Ach.“ Angelegentlich betrachtete er seine Fingernägel. „Eine dreiste Rezeptdiebin hat nichts anderes verdient, Granny. Vielleicht kommt sie nach einer Nacht auf dem Topf

zur Besinnung und merkt sich, dass es sich nicht lohnt, das Rezept einer O'Reilly zu stehlen.“

„Untersteh dich! Was werden die Leute sagen? Und was ist, wenn es Pater Fitzgerald erfährt?“

Mit einem wölfischen Grinsen erwiderte er: „Pater Fitzgerald wird sich in Zukunft hüten, dich noch einmal vor der Beichte warten zu lassen, Granny.“

„Nick, das ist nicht komisch.“

Als seine Granny tadelnd die Nase rümpfte, fühlte sich Nick für einen kurzen Moment wieder wie der Dreizehnjährige, der zum Schuldirektor zitiert wurde, weil er beim Rauchen erwischt wurde. Das Donnerwetter seiner Großmutter hatte es in sich gehabt! Anschließend hatte er nie wieder eine Zigarette auch nur angesehen. Vorsichtshalber stellte er also belustigt klar: „Ich mach doch nur einen Witz, Granny.“

„Das will ich hoffen!“

„Wenn du darauf bestehst, gebe ich Ella Carpenter kein Abfuhrmittel ins Essen.“ Er stieß sich von der Arbeitsplatte ab, um lässig auf den Stuhl zuzuschlendern. „Auch wenn sie es verdient hätte.“ Bevor er sich hinsetzte, gab er ihr einen Kuss auf die Wange, für den er sich regelrecht bücken musste. „Du hattest mir ein Stück Mandelkuchen versprochen?“

Schweigend machte sich seine Großmutter daran, ihn mit Kaffee und seinem Lieblingskuchen zu versorgen. Kaum dass er begonnen hatte, den köstlichen Kuchen zu verschlingen, bemerkte er ihren finsternen Blick, der sich auf seinen rechten Oberarm heftete. Natürlich wusste er sofort, was seine Granny störte. *Diese* Diskussion hatten sie mehr als einmal geführt. Ihr gefiel nicht alles, was er trieb. Und seine Tattoos standen ganz oben auf ihrer Liste von Dingen, die sie nicht mochte.

„Zu meiner Zeit haben sich nur Schwerverbrecher täto-

wieren lassen“, mäkelte sie sofort los und setzte sich auf ihren Stuhl.

„Zu deiner Zeit hat man Dieben zur Strafe auch noch die Hand abgeschlagen“, erwiderte Nick gelassen und erwartete einen kleinen Wutanfall seiner Großmutter.

Stattdessen schüttelte sie betrübt den Kopf. „Was hast du dir dabei bloß gedacht?“

Viel gedacht hatte er damals tatsächlich nicht. Die besonderen Umstände dieser Tattoos konnte er seiner Großmutter allerdings nur schwer erklären, schließlich war er auf kulinarischer Reise in Neuseeland gewesen, hatte diese wahnsinnig scharfe Frau kennengelernt und mit ihr zwei extrem heiße Wochen verbracht. Zara hatte ihm weismachen wollen, dass ihre Vorfahren Maoris seien, aber Nick hatte ihr erst geglaubt, als er sich mit eigenen Augen überzeugen konnte, wie geschmeidig sie ihren Körper bewegte. Am Ende von zwei intensiven Wochen mit der exotischen Frau und ihren Bauchtanzqualitäten war er zurück in die Staaten geflogen, mit einem Dutzend neuer Rezeptideen im Kopf und einem Oberarm voller Tattoos. Dass ihm die traditionellen Maori-Muster gefielen, die seither seine Haut schmückten, hätte er seiner Grandma auch in einhundert Jahren nicht erklären können. Für sie blieben Tattoos Andenken aus Gefängnistagen.

„Und was ist, wenn du eine nette Frau kennenlernen solltest? Nette Frauen mögen keine Tätowierungen.“

Nick schluckte seinen Mandelkuchen herunter und überlegte, wie er seiner Granny schonend beibringen sollte, dass eine *nette* Frau so ziemlich das Letzte war, was ihm gefiel. Mit netten Frauen konnte man seiner Erfahrung nach keinen Spaß haben. Netten Frauen reichte unkomplizierter, schmutziger Sex nicht aus – sie wollten einen Ring am Fin-

ger, ein Reihenhaus und einen Hund namens Buddy, der besagtes Reihenhaus bewachte. Nein, von *netten* Frauen ließ er die Finger. Zu ihm passten keine netten Frauen, sondern Frauen, die kein Problem damit hatten, über seine Tattoos zu lecken, ihm unanständige Dinge ins Ohr zu flüstern und sich mit ihm auf sein Motorrad zu schwingen, selbst wenn sie ihre Unterwäsche vergaßen.

Seiner Großmutter hätte er jedoch nichts davon sagen können, ohne dass sie prompt in Ohnmacht gefallen wäre. Und danach hätte sie sich sofort in die nächste Kirche aufgemacht, um für seine unsterbliche Seele zu beten.

Um sie ein wenig zu foppen, schaute er jedoch mit einem breiten Grinsen zu ihr auf. „Woher weißt du denn, was nette Frauen heutzutage mögen, Granny?“

„Still, Frechdachs!“ Sie gab ihm tatsächlich einen Klaps auf den Hinterkopf. „Und jetzt iss auf, schließlich haben wir gleich noch etwas vor.“

Nick salutierte gespielt. „Ja, Ma’am.“

„Chef, es gibt ein Problem mit Mrs. Fletcher.“

Nick sah nicht auf, als die Service-Leiterin, Marah, vor der Anrichte stehen blieb, um mit ihm zu reden. Stattdessen beugte er sich weiterhin über seine neueste Dessertvariation, um die Millefeuille so akkurat auf den Teller zu bringen, wie er es bereits den ganzen Tag vor Augen hatte. Für eine derart filigrane Arbeit benötigte man das richtige Fingerspitzengefühl, sodass er sich nicht von seiner Serviceleitung stören lassen wollte. Immerhin tüftelte er seit einer gefühlten Ewigkeit an diesem Rezept.

Die Idee zu diesem Dessert war ihm gekommen, als er vor Kurzem seinen einzigen freien Abend in der Woche damit verbracht hatte, eine alte Freundin zu besuchen und etwas menschliche Nähe zu suchen. Nachdem er besagte menschliche Nähe gefunden hatte und äußerst befriedigt aus Sams Bett gestiegen war, hatte er bei der anschließenden Dusche einen plötzlichen Geistesblitz gehabt, was man mit Aprikosen und roter Paprika anstellen könnte. Es war vielleicht nicht besonders gentlemanlike gewesen, Sam zurückzuweisen, als die sich zu ihm gesellen wollte, aber Nick hatte sich – noch immer tropfnass – seine Klamotten geschnappt und war postwendend ins *Knights* gefahren, um die plötzliche Inspiration umzusetzen.

Jetzt da er kurz davor stand, seine neueste Kreation zu präsentieren, überlegte er, ob er das Dessert nach Sam nennen sollte – um die Frau zu besänftigen, mit der er immerhin dann ein paar vergnügliche Stunden verbringen konnte, wenn ihm der Sinn nach unverbindlichem Sex stand. Es war nicht besonders klug, die hübsche Sportreporterin zu verprellen, die ihm ziemlich ähnlich war. Genau wie er lebte auch sie für ihren Job und konzentrierte sich lieber auf ihre Karriere, als ernsthaft nach einer Beziehung zu suchen. Für

sie beide war es ein perfektes Arrangement. Von daher sollte er sich wohl bei ihr entschuldigen, weil er sie aus ihrer eigenen Dusche gescheucht und dann barfuß die Wohnung verlassen hatte.

„Mrs. Fletcher besteht darauf, dich zu sehen, Chef. Kann ich ihr sagen, dass du gleich zu ihr kommst?“

Er hörte sie kaum. Der Gedanke an Sam, die Geräusche der geschäftigen Küche und Marahs ungeduldige Stimme – das alles trat in den Hintergrund, während er die hauchdünnen Teigblätter übereinanderschichtete, die cremige Thymianmousse mit der zarten Note der Tonkabohne zwischen den Blättern verstrich und anschließend das vorbereitete Sorbet aus reifen Aprikosen und roter Paprika in einem separaten Schüsselchen anrichtete. Er konnte es kaum erwarten, die Reaktionen seiner Gäste auf das neue Rezept zu erhalten, nachdem er sich seit über einer Woche jede Nacht um die Ohren geschlagen hatte, bis er den perfekten Teig für die Millefeuille gefunden hatte. Das Geheimnis des würzigen Blätterteigs war ein Hauch Piment, der aus dem klassischen französischen Rezept ein Rockstar-Dessert machte. Grinsend verzog Nick die Lippen. Er war nun einmal ein Küchenrebell – das spiegelte sich in seinen Gerichten wider.

Die Zeiten dickbäuchiger Küchenchefs mit einem Faible für schwere Saucen waren vorbei. Die Anhänger der Tradition, die sich an ihre althergebrachten Gerichte geklammert und in der Haute Cuisine keinerlei Experimente gewagt hatten, starben langsam aus. An ihre Stellen traten junge, innovative Köche, die Risiken eingingen und bei ihren Gästen wahre Geschmacksexplosionen auslösen wollten. Außerdem widerlegten sie das Klischee des langweiligen, snobistischen Küchenchefs, der nur die Nase über eine Portion Hackbraten mit Kartoffelpüree rümpfte. Denn mal ehrlich: Manchmal



gab es nichts Besseres als Hackbraten mit Kartoffelpüree. Natürlich durfte er das nicht laut sagen, schließlich zahlten seine Gäste ein Schweinegeld für pochierte Wachtelpralinen auf einem Carpaccio von der Roten Beete oder für eine Krabbenconsommé mit minimalistischen Hummerravioli. Es waren großartige, wahnsinnig köstliche Gerichte, aber ein Hackbraten oder ein fetter Burger konnten nun einmal genauso lecker sein. Auch wenn Nick ein wahrer Gourmet war und es liebte, zu einem exzellenten Cabernet Sauvignon einen ebenfalls exzellenten Comté von drei Jahren zu essen, war er sich nicht zu schade, in einer winzigen Frittenbude einen frisch gemachten Cheeseburger zu bestellen. Seine Geschmacksnerven hielten dies sehr wohl aus.

Nick zählte sich zu den jungen Köpfen der neuen Gourmetküche, die momentan so erfolgreich die Ostküste der USA aufmischte. Er wartete ungeduldig darauf, dass die versnobten Tester von Michelin endlich bei ihm auftauchten, damit er ihnen wahre Kunstwerke zaubern konnte, bei denen ihnen Hören und Sehen vergingen! Ja, er arbeitete verdammt ehrgeizig an seinem ersten Stern, und seit er Küchenchef des *Knight's* geworden war und nicht länger als Souschef arbeitete, war dieses Ziel in greifbare Nähe gerückt. Obwohl er seinen Kumpel und ehemaligen Chefkoch Andrew Knight für seine Leistungen bewunderte, war er trotzdem verdammt glücklich, dass dieser nun nach Maine gezogen war und ihm die Leitung des *Knight's* in Boston übertragen hatte. Aber viele Köche verderben bekanntlich den Brei, und bei zwei Alphamännchen in der Küche, die beide ihre eigenen Kreationen verwirklichen wollten, hätte es über kurz oder lang zu Auseinandersetzungen kommen müssen. Für Nick war diese Lösung perfekt: Er war Küchenchef und konnte sich beim Kochen austoben, jedoch musste

er nicht gleich die ganze Verantwortung übernehmen, weil ihm das Restaurant nicht gehörte. Das war noch immer Drews Metier.

Sollte sich der mit seinem lockenköpfigen Wirbelwind von Freundin in dem rustikalen Küstenrestaurant *Crab's Inn* verlustieren, das sie gemeinsam von ihren Eltern übernommen hatten und nun renovierten. Nick wünschte ihnen von Herzen allen Erfolg dieser Welt – vielleicht nicht ganz uneigennützig, weil er nun endlich die Chance hatte, durchzustarten und selbst Erfolg als Küchenchef zu haben. Wenn sein Name in einem Zug mit den großen Meistern seiner Zunft genannt würde und seine Gerichte für eine neue Ära des Kochens standen, dann hätte er es geschafft. Der arme Junge aus dem Arbeiterviertel Detroits hätte dann allen Menschen bewiesen, dass sie sich in ihm getäuscht hatten und doch etwas aus ihm geworden war.

Vielleicht half ihm ja diese Dessertvariation bei seinem Plan, als der innovativste, beste und kreativste Küchenchef der Ostküste bekannt zu werden.

„Chef, ich möchte dich wirklich nicht stören, aber Mrs. Fletcher ...“

„Kannst du das wirklich nicht allein regeln?“, stöhnte er. Resigniert schob er den Dessertteller beiseite und sah Marah ungeduldig an.

„Nein, es wäre besser, du würdest aus der Küche kommen und kurz mit ihr reden.“ Steif richtete Marah sich auf und verschränkte die Hände hinter dem Körper.

Die Serviceleitung war ziemlich süß, auch wenn sie sich wie eine Gefängniswärterin auf Shutter Island kleidete und oft ein Gesicht machte, als wäre sie für die Körperhöhlendurchsuchungen am Flughafen zuständig. Außerdem lief sie ständig durch die Gegend, als hätte sie einen Stock im

Hintern. Für jemanden, der mit einem Motorrad zur Arbeit kam und es liebte, wenn Frauen auf Unterwäsche verzichteten, war Marah vielleicht nicht die Richtige. Als Serviceleitung hingegen war sie einfach unschlagbar.

Einzig Mrs. Fletcher, die Schwiegermutter des amtierenden Bürgermeisters, konnte sie nicht bändigen. Zu Nicks Leidwesen. Diese Frau trieb ihn noch einmal in den Wahnsinn.

Nach einem weiteren Blick zu Marah senkte er seine Augen wieder auf den Dessertteller vor sich.

„Was gibt es denn jetzt schon wieder?“

Marahs Stimme klang so ernst, als würde sie eine Todesanzeige vorlesen. „Mrs. Fletcher hat ihren Hund mitgebracht und weigert sich, das Restaurant zu verlassen. Ich habe ihr gesagt, dass Hunden der Eintritt nicht gestattet ist, aber weil sie ihn in einer Tasche trägt, denkt sie ...“

„Moment.“ Nick unterbrach sie verwirrt und schüttelte sich kurz. „Was für ein Hund passt in eine Tasche?“

Als er aufsah, bemerkte er, wie Marah das spitze Kinn hob. „Mrs. Fletcher besitzt allem Anschein nach seit Kurzem einen Chihuahua und wollte ihn nicht allein zu Hause lassen.“

Nick rieb sich mit der linken Hand über den Kopf und runzelte die Stirn. „Ein Chihuahua? Was soll das sein? Etwa so eine Teppichratte?“

„Ein Chihuahua ist der kleinste Hund der Welt“, belehrte Marah ihn.

Er schnaubte abfällig. „Es ist eine Beleidigung für jeden Hund dieser Welt, Chihuahuas als Hunde zu bezeichnen. Für mich sind das chinesische Suppeneinlagen, aber *keine* Hunde.“

Die Serviceleitung machte ein Gesicht, als hätte er vor

ihren Augen einen dieser Chihuahuas höchstpersönlich zu Suppeneinlage verarbeitet. Dann riss sie sich wieder zusammen und fragte mit stoischer Miene nach: „Was soll ich Mrs. Fletcher nun sagen, Chef?“

Genervt ließ Nick die Schultern fallen. „Sag ihr, dass ich alles, was sich in ihrer Tasche befindet und lebt, morgen auf meine Speisekarte setzen lasse.“

Hinter ihm erklang diskretes Hüstelnd der Küchenbrigade, die vermutlich einen Heidenspaß an dem Gespräch zwischen ihm und Marah hatte. Marah dagegen sah ihn unerbittlich an und schien seine Anweisung nicht wirklich ernst zu nehmen. Das hatte man davon, ein cooler Chef zu sein, der für jeden Spaß zu haben war.

Er richtete sich auf und begann ein Blickduell mit seiner Serviceleitung. Vergeblich, sie zuckte nicht einmal mit der Wimper.

„Hör mal ...“

„Wenn du rausgehst, um mit Mrs. Fletcher zu reden, solltest du deinen Hund vielleicht lieber nicht als eine Teppichratte bezeichnen. Immerhin ist ihr Schwiegersohn unser Bürgermeister.“ Sie warf den Kopf zurück. „Außerdem sitzt Mr. Harrod an Tisch vier und möchte dich zur positiven Besprechung im letzten Food-Journal beglückwünschen.“ Mit einer hochgezogenen Augenbraue maß sie seine Kochjacke. „Schließ den obersten Knopf, bevor du rausgehst, Chef. Das hier ist nämlich ein ordentliches Lokal.“

Nick sah seiner Angestellten hinterher und rief mit leiser Resignation: „Ich bin hier der Chef, weißt du?“

Ihre Antwort bestand aus einer nachlässigen Handbewegung, als sie die Küche verließ.

Beinahe automatisch fuhren seine Hände zum Kragen seiner Kochjacke. Dann verzog er das Gesicht. Wie sollte

man auch unter solchen Bedingungen kreativ sein? Selbst Leonardo da Vinci hätte niemals die Mona Lisa fertigstellen können, wenn er sich gleichzeitig um alte Damen und ihre Teppichratten hätte kümmern müssen.

Sein Souschef tröstete ihn amüsiert: „Mach dir nichts draus, Chef. Mrs. Fletcher frisst dir doch aus der Hand.“

Kollektives Lachen ertönte, bevor der Saucier mit übertrieben hoher Stimme flötete: „Oh, mein lieber Mr. O'Reilly, Sie haben sich wieder einmal selbst übertroffen. Wenn ich doch nur fünfzig Jahre jünger wäre!“

Nick verdrehte die Augen. „Ha ha! Vielleicht solltet ihr lieber in einem Comedyclub auftreten und das Kochen anderen überlassen.“

„Bloß nicht“, klang es aus dem hinteren Teil der Küche. „Dann würden wir ja verpassen, wie du Charmebolzen alte Ladys bezirzt.“

„Nur kein Neid“, befahl er und trat von seinem Posten weg, während er seinem Souschef zunickte. „Cal, übernimm für mich.“

„Ja, Chef“, erwiderte dieser und nahm Nicks Posten ein. „Können wir nach Feierabend die Karte für nächste Woche besprechen, damit ich mit Steven die Weinauswahl klarmachen kann?“

Obwohl Nick wusste, dass er seinem Souschef die neue Speisekarte längst schuldig war und der Sommelier Steven bereits mit den Hufen scharrte, um die Weine zu den Speisen auszusuchen, ignorierte er die Frage. Stattdessen beschied er knapp: „Kümmere dich lieber um die Gerichte für Tisch drei. Wenn die Jakobsmuscheln innen nicht mehr glasig sind, gehen sie nicht raus. Verstanden?“

„Ja, Chef!“

Mit einem knappen Nicken verließ er die Küche und

überließ es Cal, an seiner Stelle Anweisungen zu erteilen. Die gehobene Küche war eindeutig kein Ort für sensible Naturen: Der Ton, der dort herrschte, war rau, es ging stets laut zu, und vermutlich wurden nicht einmal Soldaten beim Militär so ruppig zusammengestaucht wie in einer Küche. Es konnte sogar vorkommen, dass Töpfe flogen und man gnadenlos angeschrien wurde. Außerdem herrschte dort von morgens bis abends Zeitdruck. Chefköche waren allesamt größenwahnsinnige Primadonnen, die austickten, wenn nicht alles nach ihrer Pfeife tanzte. Sein eigener Lehrmeister, der große Mathieu Raymond, war nicht anders gewesen. Wenn er ein Gericht nicht für perfekt gehalten hatte, war es nicht rausgegangen. Selbst wenn die Kruste eines Filets drei Millimeter anstelle von zwei Millimeter betragen hatte, war das gute Stück Fleisch in den Müll gewandert – am Anfang hatte dabei jedes Mal Nicks Herz geblutet. Und wenn man eine Prise Salz anstelle eines Quäntchens benutzt hatte, hatte es so ein Donnerwetter gegeben, dass man sich gewünscht hatte, lieber auf einem Fischkutter zu arbeiten und bei Sturmböen Fangnetze aus dem eisigen Meer zu ziehen als dem Chefkoch gegenüberzustehen. Die Erinnerung an seinen heulenden Kumpel Dean, einen zwei Jahre älteren Lehrling bei Mathieu Raymond, der nach dem Wutanfall des Küchenchefs in Tränen ausgebrochen war und sich in der Kühlkammer verkrochen hatte, kam Nick in den Sinn.

Während der Lehrzeit bei seinem Meister hatte Nick so einige Wutanfälle ertragen müssen, und angeschrien worden war er fast täglich, doch diese harte Schule hatte ihren Sinn gehabt. Es gab kaum einen Menschen auf der Welt, den er so sehr schätzte wie seinen alten Küchenchef: ihm hatte er fast alles zu verdanken. Dennoch hielt es Nick mit seiner Küchenbrigade etwas gelassener. Heulende Lehrlinge wollte

er in seiner Küche nicht haben. Wenn er Nervenzusammenbrüche am Arbeitsplatz ertragen könnte, würde er in der Modebranche arbeiten. Klare Ansagen: ja. Lautes Geschrei: nein.

Einen Augenblick blieb er vor der doppelten Schwingtür zum Gasträum stehen und knetete seine Hände.

Im Gegensatz zu Drew, dem die elitäre und illustre Herkunft an jeder einzelnen Haarsträhne anzusehen war, gehörte Nick nicht der Upperclass an. Hummer, Kaviar und Champagner hatte er früher lediglich aus dem Fernsehen gekannt und den Truthahn seiner Granny zu Thanksgiving für das kulinarische Highlight schlechthin gehalten. Dass es eine Welt fernab der Hausmannskost gab und er mehr aus seinem Leben machen konnte, als in Michigan in einer Autofabrik zu arbeiten, war ihm als Kind nicht in den Sinn gekommen. Für einen Jungen, der gerne die Schule geschwänzt hatte, beim Rauchen hinter der Turnhalle erwischt wurde und alles andere als der Liebling der Lehrer gewesen war, war das Kochen zwar ein untypisches Hobby gewesen, doch Nick war das vollkommen egal gewesen. Er hatte es geliebt, mit seiner Granny in der Küche zu stehen. Manchmal fragte er sich, warum er damals nicht fett geworden war, schließlich waren für ihn selbst gekochte Speisen und die Zeit in der Küche Sinnbild und Symbol von Zuneigung. Neben diversen Jobs als Putzfrau oder Kantinenköchin war seine Granny nun einmal meistens in der Küche gestanden, wenn sie daheim gewesen war. Nick hatte sich stets zu ihr gesellt, weil das die einzige Gelegenheit gewesen war, mit ihr Zeit zu verbringen.

Die Liebe zum Schneiden von Gemüse, zum Würzen von Speisen und zum Komponieren neuer Gerichte war von ganz allein gekommen.

Obwohl er in der Schule stets faul gewesen war und ein extrem bescheidenes Abschlusszeugnis bekommen hatte, war er jedoch ehrgeizig genug gewesen, nicht in irgendeiner Kaschemme eine Ausbildung zum Koch zu machen. Für ihn hieß es ganz oder gar nicht, also hatte er sich voll jugendlichem Leichtsinn in Restaurants beworben, deren Namen er nicht einmal hatte aussprechen können. Noch heute konnte er nicht glauben, dass Mathieu Raymond ihn in seiner Küchenbrigade als Lehrling aufgenommen hatte. Für einen Jungen aus Detroit, dessen Eltern keinen Highschoolabschluss besaßen, ihn mit sechzehn Jahren bekommen hatten und nicht einmal wussten, dass man Erbsen nicht nur in Konserven kaufen konnte, hatte er es weit gebracht, überlegte Nick zufrieden, als er einen Blick in den vollen Gasträum seines Restaurants warf.

Kellner in perfekt sitzenden Livrees trugen perfekt aufeinander abgestimmte Gerichte zu perfekt gedeckten Tischen, von denen Nick wusste, dass das glänzend polierte Besteck millimetergenau positioniert worden war und die edlen Gläser im jeweils richtigen Winkel zueinander standen. Auf dem Boden des Restaurants würde sich keine einzige Staubflocke finden, und keine der blütenweißen Tischdecken würde auch nur eine minimale Falte zeigen. Vom Garderobenmann über den Kellner und den Sommelier bis zum Tellerwäscher: das gesamte Personal des *Knight's* funktionierte wie ein gut geöltes Getriebe. Doch beim Anblick der gut betuchten Gäste, die ein kleines Vermögen für ein Essen bei ihm bezahlten, kam sich Nick manchmal wie ein Hochstapler vor. Zwar wusste er, was er konnte, aber im Grunde fühlte er sich schlicht und ergreifend auch heute noch oft wie der Junge aus Detroit. Die meisten seiner Gäste hätten vermutlich die Nase über ihn gerümpft, wenn er bei

ihren Autos einen Ölwechsel vorgenommen hätte – so wie es sein Dad heute noch tat. Im Gegensatz zu Drew mit dessen aristokratisch wirkender Familie – einem Politikerclan, der den Clintons und Bushs Konkurrenz hätte machen können – entstammte Nick einer Schicht, die man gerne *White Trash* nannte. War es da ein Wunder, wenn er sich von Zeit zu Zeit unwohl fühlte, sobald er den Gästeraum betrat und durch die fetten Klunker beinahe erblindete, mit denen sich die Frauen behängten?

Nick straffte die Schultern und sagte sich optimistisch, dass sich dieses Gefühl legen würde, wenn er einen Stern besaß. Niemand würde einen Chefkoch belächeln, der mit einem Stern ausgezeichnet war.

Als er die Doppeltüren aufstieß und den Gasträum betrat, bemerkte er einige Stammgäste, die an den dezent beleuchteten Tischen saßen, und nickte ihnen zu. Dass das *Knight's* nach wie vor gut besucht war und die Warteliste stetig länger wurde, beruhigte Nick ungemein. Zwar hätte er das gegenüber Drew niemals zugegeben, insgeheim hatte er sich in diesem Punkt trotzdem Sorgen gemacht. Nach außen wirkte er vielleicht wie der unbekümmerte Küchenrebell, der in seiner Freizeit gerne verräucherten Spelunken einen Besuch abstattete, aber er war sich seiner Verantwortung sehr wohl bewusst. Auch mit siebenundzwanzig Jahren wusste er, dass viele Menschen jobtechnisch von ihm abhingen, und allein deshalb wollte er Erfolg haben.

Während er sich auf den Tisch zubewegte, an dem Mrs. Fletcher gewöhnlich saß, scannte er die Tische reflexartig ab, um zu kontrollieren, dass alles seine Richtigkeit hatte. Wie bei jedem ehrgeizigen Küchenchef verließ auch in seiner Küche kein Teller die Durchreiche, wenn er nicht absolut perfekt war. Dennoch wollte er auch hier im Gasträum

sicherstellen, dass mit seinen Kreationen alles in Ordnung war. Sobald er Mrs. Fletcher erkannte, die mindestens genauso nervig war wie ihr Schwiegersohn, der ebenfalls extrem nervige Bürgermeister, bemerkte er auch die weißhaarige Teppichratte mit den riesigen Glupschaugen auf dem Schoß ihres Frauchens. Nick zwang sich zu einem Lächeln. Nein, er würde der Dame nicht sagen, dass ihr Hund in einigen Ländern dieser Welt als Delikatesse gehandelt wurde. Nun gut, an dem winzigen Vieh war kaum etwas dran, aber mit der richtigen Marinade würde es vermutlich als Vorspeise für eine Person reichen ...

Natürlich hätte er seine Gedanken nie laut ausgesprochen, weil er auf Schilder schwingende, protestierende Tiereschützer vor seinem Lokal gut und gerne verzichten konnte. Denn eigentlich fand er Hunde super – richtige Hunde wie Labradore, Collies oder Bernhardiner. Aber Teppichratten wie das erbärmlich zitternde Ding von Mrs. Fletcher, das trotz der angenehmen Temperaturen im Restaurant einen Pullover trug, sahen eher wie überzüchtete Ratten mit einer Schilddrüsenüberfunktion aus. Abgesehen davon hatte ein ähnliches Exemplar ihm erst im letzten Jahr eine Tetanusimpfung eingebracht, als der Chihuahua einer Jungschauspielerin ihn in die Wade gezwickt hatte. Er konnte nur froh sein, dass das gefräßige Vieh damals keine höheren Ziele verfolgt hatte, weil Nick immerhin nackt durch die Wohnung seines Frauchens gelaufen war. Seither verfolgte ihn die Vision glupschäugiger Winzlingshunde, die es auf sein bestes Stück abgesehen hatten.

Von daher war es auch kein Wunder, dass er das Vieh misstrauisch beäugte, als er an den Tisch herantrat. Trotzdem besann er sich auf seine guten Umgangsformen und reichte der älteren Dame die Hand – kam dabei dem *Hund*

auf ihrem Schoß jedoch nicht zu nahe.

„Mrs. Fletcher, wie schön, Sie heute wieder bei uns begrüßen zu dürfen.“

Geradezu gnädig erwiderte ihr Stammgast den Händedruck, schniefte dabei jedoch hörbar. „Ihre Mitarbeiterin weigert sich, mich hier zu bedienen, solange mein Sir Henry bei mir ist. Weiß sie denn nicht, wer ich bin?“

Es dauerte einen Moment, bis sich Nick darauf konzentrieren konnte, was Mrs. Fletcher ihm sagen wollte, weil er nicht über den Namen des winzigen Hündchens hinwegkam.

*Sir Henry.*

In Anbetracht der Tatsache, dass der Hund ungefähr so viel wog wie eine Maispoularde, einen pinken Pullover sowie ein mit Strasssteinen besetztes Halsband trug, kam sich Nick wie im falschen Film vor.

Sein irritierter Blick glitt zwischen Hund und Frauchen hin und her.

„Äh ... Hunde sind in diesem Restaurant leider nicht erlaubt, Mrs. Fletcher. Das Gesundheitsamt ...“

„Mein Schwiegersohn ist der Bürgermeister“, wandte die Frau augenblicklich ein und nickte dabei derart hoheitsvoll, als wäre sie die Queen von England und ihr Hund Sir Henry einer der Fifis, die durch den Buckingham Palace laufen durften.

„Nun“, erwiderte Nick charmant und ließ sich seine Ungeduld nicht anmerken, weil sie und ihr hässlicher Köter ihn von seiner Arbeit abhielten. „Aufgrund seines hohen Amtes wird Ihr Schwiegersohn erst recht verstehen, dass wir uns an die Auflagen des Gesundheitsamtes halten müssen. Leider können wir keine Hunde in unserem Gasträum dulden.“

„Aber Sir Henry ist doch so ein kleiner Hund.“

Seiner Meinung nach war Sir Henry nicht einmal ansatzweise etwas, was man Hund nennen konnte, jedoch log er dreist: „Wenn es nach mir ginge, bekäme Sir Henry sogar einen eigenen Platz! Aber dann hätte ich sicherlich Ärger mit dem Gesundheitsamt. Das wollen Sie mir doch nicht antun, Mrs. Fletcher?“ Er setzte einen seelenvollen Blick auf. Es hätte nicht viel gefehlt, und er hätte mit den Wimpern geklimpert.

„Ich weiß nicht, wie ich das finden soll, dass Sie meinen kleinen Liebling nicht bei sich haben wollen, Mr. O'Reilly.“ Sie zog eine Schnute wie eine verwöhnte Fünfjährige. „Und ich weiß nicht, wie mein Schwiegersohn darüber denken wird.“

Falls es den Bürgermeister davon abhalten würde, hier mindestens einmal in der Woche unangekündigt und ohne Tischreservierung bei ihnen hereinzuschneien und einen Tisch seiner Wahl zu beanspruchen, würde Nick tatsächlich noch einmal darüber nachdenken, die Teppichratte auf die Karte zu setzen. Am liebsten wäre er sich genervt durchs Haar gefahren, jedoch musste er die Form wahren und setzte ein – so hoffte er – entschuldigendes Gesicht auf.

„Mrs. Fletcher ...“

„Dabei bin ich immer so gerne zu Ihnen gekommen, mein Junge.“

Theatralisch fasste er sich ans Herz. „Sagen Sie es nicht weiter, aber Sie sind mein Lieblingsgast. Es brähe mir das Herz, Sie nicht mehr bei uns zu haben.“

Ihr Kichern zerrte an seinen Nerven. „Mr. O'Reilly, Sie sind ein schlimmer Junge.“

Nick wackelte mit den Augenbrauen. „Dabei wissen Sie nicht einmal die Hälfte!“

Halbwegs besänftigt räusperte sich die alte Dame und

fragte resigniert: „Soll ich meinen Sir Henry jetzt etwa draußen anbinden? Der Ärmste könnte sich den Tod holen.“

Während er das zitternde Tier betrachtete, überkam Nick tatsächlich fast so etwas wie ein Hauch Mitleid. Vermutlich hätte Sir Henry sich liebend gern den Tod geholt, wenn das hieß, dass er nicht länger einen pinkfarbenen Pullover trug! Teppichratte hin oder her, aber kein männliches Wesen trug freiwillig ein pinkfarbenedes Kleidungsstück zu einem Halsband aus Strasssteinen.

Möglichst ernst erklärte er Mrs. Fletcher, dass eine seiner Angestellten auf ihren Hund aufpassen würde, solange sie im *Knigh's* zu Gast war. Froh, ihren Tisch und den weißhaarigen Hund endlich verlassen zu können, begab er sich anschließend an den Tisch des Stammgastes, der ihn zu der positiven Besprechung in einem Journal beglückwünschen wollte. Auf dem Weg in die Küche wurde er dann ein weiteres Mal von Marah aufgehalten, die etwas zu einem der Gerichte wissen wollte.

Während er ihr gegenüberstand und zuhörte, wie sie sich im Flüsterton darüber ausließ, dass das Weinangebot zur heutigen Tagesspeise nur dürftig sei, ließ er seinen Blick wieder über die Gästeschar wandern. Nick stockte abrupt, als er eine Rothaarige entdeckte, die gerade an einen freien Tisch geführt wurde.

Fast wären ihm die Augen aus dem Kopf gefallen!

Was Marah ihm aufgeregt zuflüsterte, bekam er gar nicht mehr mit. Er konnte sich nur noch auf die Frau konzentrieren, die sich in ihrem schlichten schwarzen Kleid wie selbstverständlich durch den Raum bewegte. Sie strahlte eine Eleganz aus, wie er sie zuvor noch nie zu Gesicht bekommen hatte. In der Hand trug sie eine dieser winzigen Taschen, und im Gegensatz zu vielen Frauen konnte sie auf hohen

Schuhen laufen, ohne dabei wie ein betrunkenener Seemann auf Landgang auszusehen. Rotes Haar, das sie zu einem Knoten gebunden hatte, leuchtete im Schein der dezenten Lichter im Restaurant, und ein Gesicht, das hochmütig hätte wirken können, wenn der Mund nicht zu einem Lächeln verzogen gewesen wäre, zog Nick in seinen Bann. Er konnte gar nicht anders, als diese atemberaubende Frau anzustarren.

Ihr einziger Makel war, dass sie in Begleitung eines alten Sacks hier war, der ihr gerade den Stuhl zurechtrückte und ihr kurz eine Hand auf die schlanke Schulter legte.

Nicks Mundwinkel fielen herab, während er beobachtete, wie sie sich bei dem alten Knacker mit einem Lächeln bedankte. Wie konnte eine so schöne junge Frau bloß mit einem Kerl ausgehen, der ihr Vater hätte sein können? Obwohl sie dank ihrer offensichtlichen körperlichen Vorzüge wirklich jeden haben könnte? Reflexartig erhob sich Nick zu seiner vollen Größe, die mit seinen eins neunzig ziemlich beeindruckend war. Er hätte schon gewusst, wie er die Rothaarige hätte glücklich machen können.

# Besser als Schokolade - eine Traumfrau zum Nachtisch

Nick O'Reilly ist ein echter Küchenrebell und mit unglaublicher Leidenschaft bei der Sache. Ein Verriss in Bostons einflussreichster Tageszeitung trifft ihn deswegen bis ins Mark. Doch als er dann die verantwortliche Gastrokritikerin Claire Parker-Wickham kennenlernt, ist er völlig hingerissen – diese Frau muss er erobern! Wie gut, dass sie sich auf eine Feinschmeckerwette mit ihm einlässt. Jetzt hat Nick vier Wochen Zeit, um Claire nicht nur mit seinem Essen zu betören ...



ISBN Buch 978-3-404-17469-0 | € 12,90 [D]  
ISBN Hörbuch 978-3-7857-5343-9 | € 14,90 [D]

Auch als E-Book erhältlich