

Ein Tag am ~~Meer~~ Herd

von Andreas Reitz



Und so vernahm ich die Stimme meiner Freundin aus dem Flur:

„Schatz .. bevor ich zum Seminar fahre..

Du denkst daran, dass wir Morgen Abend im Kreis der Familie hier essen ? Du wolltest ja gerne kochen.. Am liebsten vegetarisch..

Du weißt ja..

Ich bin dann weg..

Ciaoooo, bis Morgen..“

Verdammt.. soweit zu meinem Urlaubstag und dem Tag am Meer mit den Kumpels.. Kein Dosenbier am Strand..



Meine Gedanken kreisen im Kreis.. im Kreis der Familie.. hmm.. und dann noch vegetarisch..

Darauf erstmal ein Glas Rosé, das hilft beim Nachdenken.

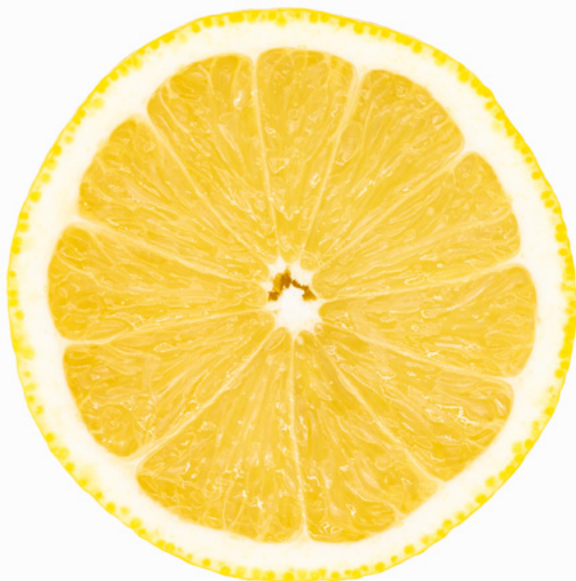


Ein Menu mit Chi Chi und Schäumchen? Nein - Ich werde die Vorbereitungen so treffen, dass ich Obst und Gemüse in seiner Einfachheit und Schönheit präsentiere.



Bio ist klar, am liebsten
auch regional..
ein paar heimische
Zutaten gibt es ja jetzt im
Herbst schon.. der Kohl,

der Romana-Salat..



aber schon bei der Zitrone
hört die Regionalität auf..
sauer macht nicht nur lus-
tig, das kräftige Gelb gibt
auch schöne sommerliche
Vibes.. nun denn, verges-
sen wir für einen Moment
die Regionalität - also auch
etwas Obst aus der Ferne
für die weitgereiste Tante
Anna..

Ob die Kiwana exotisch genug für sie sein würde ?



Nun, das Teil sieht so exotisch aus, da lohnt es sich doch, aus dem Kreis auszubrechen und noch einen Blick aus der Ferne darauf zu werfen.

Ananas ist ja nun schon lange nichts exotisches mehr.. und in Sachen Reifegrad immer ein Glücksspiel.. Apropos Glück.. wovon geht wohl die größere Gefahr aus ?



Ist es die Kombination Messer und meine Hände?

Oder die Berührung im Augenbereich, nachdem meine Hände die Chillis ohne Handschuhe bearbeitet haben? Manche Erfahrungen vergisst man nie.

Oder liegt die Gefahr bei den selbstgepflückten Pilzen, die wohl (hoffentlich) Champignons sind..

egal, bis jetzt haben die meisten mein Essen überlebt..



Apropos Fliegenpilz, ein kräftiges Rot würde dem Mahl sicher auch gut tun

Und dann wird es auch schon Zeit für die Begegnung der Chillis mit dem Messer.





Danach noch ein hauchdünner Schnitt für die Rote Bete..

hach,ich hätte Chirurg werden sollen..

Aber vor der nächsten OP lasse ich lieber mal die Pfanne kreisen, Gemüse wie die Aubergine schmeckt nur angebraten und mariniert, das kann ich heute schon erledigen.

Ich fühle mich gut gerüstet für den morgigen Tag, die ganzen Zutaten werden schon ein ordentliches Abendessen ergeben.

Nach der ganzen Planung und den kreisenden Gedanken hab ich Hunger..



Potz blitz – beim Kreis, da fällt mir noch was ganz anderes ein

Und Dosenbier und Rosé gibt's auch noch... wer braucht da schon einen Tag am Meer ?

