

Moni Reinsch

Menü mit



**tödlichen
Zutaten**

*Schmackhaftes,
Literarisches und
Wissenswertes
aus der Giftküche*

Inhalt

Was erwartet Sie

Wie ist das Buch aufgebaut

Das Menü

Aperitif: Sektcocktail Orange-Litschi

Giftcocktail

Litschi

1. Gang: Pikanter Obstsalat mit Hähnchenbrust

Von wegen Stillleben

Kugelfisch

Sannakji

Fisch und Fleisch

Tomaten

Erdbeeren

Cashew-Kerne

Honig

Rucola

Durianfrucht

2. Gang: Kräuter-Süppchen mit Zitronen-Croutons

Pfannenbrötchen

Selbst eingebrockt

Petersilie

Bärlauch

Borretsch

3. Gang: Hüftsteak mit Kastanienkruste

Rissolée-Kartoffeln
Maniok-Pommes
Grün-rotes Bohnengemüse
Legal highs
Salbei
Muskatnuss
Kartoffeln
Bohnen
Maniok
Kastanien
Glutamat
Bitterstoffe

4. Gang: Panna Cotta mit Tonkabohne und Himbeersoße

Krokant

Intolerant ist in
Tonkabohne
Zimt
Bittermandel
Physalis
Alkohol

Die wichtigsten Quellen zum Nachlesen

Die Autoren

Weitere Bücher von Moni Reinsch

Dank

Was erwartet Sie

Menü mit tödlichen Zutaten? Warum sollte ich das essen wollen?

Erst einmal treibt mich die Neugierde um. Das Morbide, das vielleicht in mir schlummert. Und dann natürlich die Freude am Kochen und am Essen.

Dieses Buch ist keine Anleitung, wie Sie jemanden mit einem leckeren Essen töten können. Vielmehr sensibilisiert Sie dieses Buch, was Sie beim Kochen und beim Essen beachten sollten, damit Ihr Menü keine unangenehmen Folgen hat.

Alle Zutaten, mit denen wir in diesem Buch nach Rezepten von Hildegard Scholtes kochen, sind natürlich völlig ungefährlich, SOFERN man gewisse Richtlinien beachtet. Und damit ist nicht nur die übliche Küchenhygiene gemeint. Die meisten Zutaten sind wohl bekannt, aber wissen Sie, was wie verwendet werden darf?

Lebensmittelallergien bleiben hier unberücksichtigt, darauf muss jeder selbst achten, eine Haftung für unsachgemäßen Gebrauch der genannten Zutaten oder Unverträglichkeiten lehnen wir ab.

Wie ist das Buch aufgebaut

Schmackhaftes

Sie finden fünf Rezepte mit Zutaten, die in falscher Menge oder falscher Darreichungsform verwendet oder auch mit sehr ähnlichen Zutaten verwechselt unangenehm bis tödlich sein könnten.

Literarisches

Zu jedem Rezept gibt es ein passendes Gedicht, einen Kurzkrimi oder eine Kurzgeschichte.

Wissenswertes

Zu allen fraglichen Zutaten werden die Hintergründe beleuchtet, was bei falscher Verwendung oder Verwechslung gefährlich sein könnte.

Das Menü

Aperitif

Sektcocktail mit Litschi

Salat

Pikanter Obstsalat mit Hähnchenbrust, Tomaten, Erdbeeren, Cashew-Kernen, Papaya, Mango, Chili, Honig Dressing

Vorsuppe

Kräuterschaumsüppchen mit Pfannenbrötchen

Hauptgang

Hüftsteak mit Kastanienkruste, Rissolée-Kartoffeln, Maniok-Pommes, grün-rotes Bohnengemüse

Dessert

Panna Cotta mit Tonkabohne, Himbeersoße und Mandelkrokant, Deko: Zimt, Physalis

Aperitif: Sektcocktail Orange-Litschi

Zutaten:

1 Dose Litschi

1 Dose Mandarinen

Orangenlikör

Sekt

2 Litschi mit je 1 Mandarinenfilet füllen.

In ein Sektglas geben.

2 cl Orangenlikör darüber gießen und mit Sekt auffüllen.

