

Mare Rezepte: Aus Captain Cooks Kombüse

von Hans-Helge Ott



Das "Gift"-Menü

Kinder, Kinder, die ganze Zeit wird hier über Gift geredet. Das kann einem ja direkt den Appetit verderben! Da hilft nur ein besonders schmackhaftes und reichhaltiges Menü, um uns mental wieder auf die Beine zu bringen. Wenn Sie wissen, was ich meine. Wäre ja auch schön, wenn es nicht allzu schwierig zuzubereiten wäre, man hat ja auch noch was anderes zu tun, ist es nicht so? Aber überhaupt kein Problem, Käpt'n Cook weiß Rat, wie immer.

Hier kommt mein Menüvorschlag.

Beginnen wir lässig mit einer Champignon-Rahmsuppe. Die ist superschnell gemacht, aber natürlich nicht aus der Tüte oder aus der Dose, nein – sie ist aus zwei Dosen! Ist das klasse? Und dann ist sie auch noch von einem Super-Fersehkoch empfohlen, der ihr "Gourmet-Qualität" attestiert und das Rezept mitentwickelt hat. Von ihm stammt vielleicht die Idee mit dem nicht näher benannten "Aroma" oder dem leckeren Milcheiweiß. Auf den Geschmacksverstärker ist die Firma vielleicht selbst gekommen. Und das Ganze kostet nur dreimal soviel wie eine Tütensuppe, obwohl dasselbe drin ist plus: Wasser! Das spart dann ja wieder an der Wasser-Rechnung. Danke, Herr Schuhbeck!

Weiter geht's mit tollen Nudeln mit leckerer Vollei-Pampe aus der Legebatterie, dazu Streifen vom Rinderfilet, sauerstoffbehandelt, sieht noch nach Tagen viel frischer und rosiger aus als Biofleisch – und wenn man ein bisschen ehrgeiziger würzt, dann merkt man auch gar nichts. Dazu gegrilltes Gemüse! Da wird man ja schon beim Zuhören ganz gesund! Und das kommt nicht mal aus der Dose, sondern aus einem formschönen Glas und enthält wieder dieses tolle "Aroma", wir wissen nicht genau, welches. "Hochwertige Zutaten" für "Liebhaber der italienischen Küche"! Steht extra drauf!

Ein Dessert ist flink serviert: "Pur Choc" heißt das, und damit meint der Hersteller nicht das, was Sie jetzt denken, der meint Schokolade! Und das mit "Pur" meint er wohl nur so irgendwie. Da steht zwar was von 75% drauf, aber da kann er ja nix dafür, dass das nur der Kakaoanteil in der Schokolade ist. Der tatsächliche Schokoladenanteil beträgt 2,5%. Na immerhin. Na sehen Sie mal, der Bauch ist voll, es war auch nicht ganz billig, aber es ging schnell.

Jetzt stellen Sie sich bloß mal vor, Sie hätten stattdessen einen Teller italienischer Spaghetti gemacht, eine Fleischtomate gehäutet und gewürfelt, ein bisschen Butter oder Olivenöl oder beides dazu, ein paar frische Kräuter und etwas Knoblauch, wenn das gerade im Haus ist, vielleicht ein bisschen Parmesan frisch gerieben, ein Prise Fleur de Sel darüber ... Kinder, Kinder, was für ein Reinfall!

Da hätten Sie ja auf all die netten Zusätze verzichten müssen, die diese tollen Lebensmittelkonfektionäre und ihre Fernsehköche uns schenken! Ja, Geschenke darf man aber nicht ablehnen, das wäre einfach unhöflich. Auch wenn sie von multinationalen Konzernen kommen, die wahrscheinlich Englisch als Verkehrssprache haben. Und genau daran muss es auch liegen, an einem Übersetzungsfehler nämlich, dass manche Nörgler diese schönen Geschenke als "Gift" bezeichnen.

Übrigens: schauen Sie doch mal unter www.abgespeist.de nach, da gibt es hochinteressante Informationen von foodwatch!