



Der Koi im All

Spezialausgabe 40 Jahre Mondlandung 2009

... Die etwas andere Mondlandung ...

Zutaten: für 2 Kosmonauten und 2 Aerosole

2 grosse Koifilets vom Astralgürtel (Kaufen Sie nur beim Astronauten Ihres Vertrauens ein)

Gemüse aus Biosphärenreservat

Gewürzmischung, intergalaktisch

Venusmuscheln

Weisswein, kosmopolitisch

Butter, 1 Ei und Mehl, irdisch

Pan di Stelle

Zubereitung:

... Die zwei Koifilets mit der galaktischen Gewürzmischung einreiben ... Die Filets in Butter braten und warm stellen ... Das sphärische Gemüse in feine Streifen schneiden, mit dem Ei und Mehl mischen ... Das Ganze in Butter dämpfen und auf dem Brett glattstreichen ... Stechen Sie das Gemüse sternförmig aus ... Die Venusmuscheln in Weisswein garkochen und mit der Gewürzmischung abschmecken ...

Tipps:

... Setzen Sie Kometen und Trabanten (zur Not auch ein Trabbie) überall als Sternlauf in Ihren Garten ... Üben Sie den Gruss der Vulkanier vor dem Spiegel ... Lichtjahre voraus verhindern Sie einen Sternschnuppen, indem Sie Moonboots anziehen ... Allgegenwärtig wie Sie sind, summern Sie „Fred vom Jupiter“ und legen die Filets auf Milkyways ... Machen Sie mit den Venusmuscheln ein Mondgesicht auf die Filets und arrangieren Sie die Gemüsesterne darum herum ... Dekorieren Sie den Tisch mit Mars und weissen Zwergen ... Mit Vollmondbier stossen Sie auf das himmlisch gute Gericht an und diskutieren Sie die Sternkonstellation über Ihnen ... Umgehen Sie dabei schwarze Löcher und vermeiden Sie einen Krieg der Sterne ... Pan di Stelle runden den Alltag ab ... Freuen Sie sich bereits jetzt auf das nächste Spezialrezept ... Wünschen Sie weitere Sternkonstellationen oder Tipps für den Mondflug wenden Sie sich an folgende Adresse: info@koifischer.ch ...

Links

www.youtube.com/watch?v=6Jvd-fiemwY
www.youtube.com/watch?v=CGQ1ZAJzY8&feature=related
www.youtube.com/watch?v=rOmjVpdq-G4&feature=related
www.youtube.com/watch?v=NX4t4sB0WDc
www.youtube.com/watch?v=wNf9rEPoc8Q
www.youtube.com/watch?v=KoidJVAMAVE
www.youtube.com/watch?v=IDgNc4yyYAQ&feature=related
www.youtube.com/watch?v=1YoCFauH1cl&feature=related
<http://de.wikipedia.org/wiki/Mondphase>

HOTLINE: info@koifischer.ch