

Kochrezepte aus dem Perryversum

Text: Peter Terrid

Illustrationen: Christiane Lieke, Andy Schmid

KOPFSALAT TOPSID

Die sog. Schlammolche kommen auf Topsisid in riesigen Mengen vor und erfreuen sich in der topsidischen Küche größter Beliebtheit. Die Topsisider sind bekanntlich Echsenwesen und lieben in ihrer Küche Reminiszenzen an jene Zeiten, an denen sie ihre Nahrung noch selbst gejagt und in der Regel lebend verspeist haben.



- | | |
|------|---|
| 1 | Gehirn von einem topsidischen Schlammolch |
| 1 | Milz vom gleichen Tier |
| 1 cl | Vurguzz |
| | Lymph, Blut und Augen des Molches |

Das Gehirn des Molches wird gewässert und von der ziemlich ungenießbaren *dura mater*, der Gehirnhaut, befreit. Danach ist die leichte Rippenstruktur des Großhirns gut zu erkennen. Das Gehirn wird der Länge nach halbiert und dann entlang der Rippen in Scheiben geschnitten.

Die rohe Milz des Molches wird in grobe Stücke geschnitten und um das Gehirn garniert.

Aus Lymph und Blut des Molches wird eine pikante Sauce angerührt und mit Vurguzz aromatisiert. Die Sauce über den Salat geben.

Die zuvor in der Mikrowelle gegarten Molchaugen werden in dünne Scheiben geschnitten und so auf dem Salat arrangiert, dass das Gericht den Esser anzuschauen scheint – wie es die Topsisider lieben.