# Kochkunst mit zwei Oskars

Autor(en): **Weiss, Oskar**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin**

Band (Jahr): **117 (1991)**

Heft 20

PDF erstellt am: **29.04.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-611454

**Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

**Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

**http://www.e-periodica.ch**

# Kochkunst mit zwei Oskars

Man muss die Feste feiern, wie sie fallen – eine Einsicht, die als bekannt vorausgesetzt werden darf. Dass an einem Fest nicht einfach gegessen wird, was einem halt so in den Sinn kommt, sondern was dem Anlass entsprechen kann, ist vielen schon nicht mehr so wichtig. Dabei könnte – je nach Anlass – ein Schüblig mit Kartoffelsalat genauso richtig sein (oder danebenliegen), wie ein mehrgängiges Menü, das von lukullischen Erlesenheiten nur so strotzt.

Wenn beim Zusammenstellen des Menüs sogar eine Prise Humor verwendet werden darf, wäre es angebracht, sich von den beiden Kulinar-Oskars inspirieren zu lassen. Der Cartoonist **Oskar Weiss,** der Kochkunst sehr zugetan, hat schon Dutzende von Humorzeichnungen zum Thema «Kochen und Essen» geschaffen. Der andere **Oskar, namens Marti**, Patron des Restaurants «Moospinte» in Münchenbuchsee BE

OSKAR WEISS IN «CHEZ OSKAR», SEITE 17

(Tel. 031/869 01 13 – sonntags und montags geschlossen) und wegen seiner Kompetenz in allem, was mit Kräutern zu tun hat, **«Chrüter-Oski»** genannt, hat zu Gastro-Cartoons von Oskar Weiss Rezepte kreiert. Dabei handelt es sich keineswegs um abgehobene Spinnereien eines Grünfutter-Freaks, sondern samt und sonders um Gerichte, die jedermann/frau nachkochen kann und die herrlich schmecken. Um Gaumenfreuden nach Weiss/Marti zelebrieren zu können, braucht man sich nur **das humoristische Kochbuch** zu beschaffen, das die beiden **unter dem Titel «Chez Oskar»** im Benteli Verlag Bern publiziert haben.

**Als Einstieg ins Kochen mit Humor schlagen wir Ihnen dieses Menü vor:**

*

*Zur Suppe, Schätzchen!*
Karottenschaumsüppchen mit Salm und Melisse

* * *

*Onkel Weintropfs Delikatessen-Zucht*
Frische Spargeln mit Ravioli und Wachtelspiegelei an Bärlauchbuttersauce

* * *

*Tour du Marché*
Mistchratzerli mit Flusskrebsen an Minzsauce

* * *

*Taktvolle Verführung*
Erdbeer-Rhabarber-Terrine mit Erdbeermarksauce

*

«Chez Oskar»; ein Gourmet-Kabinett mit Rezepten vom «Chrüter-Oski» und Bildern von Oskar Weiss; Vorwort von Hanns U. Christen; Benteli Verlag Bern, 1990

Gerne stellen wir Ihnen *Onkel Weintropfs Rezept* hier näher vor:

# Frische Spargeln mit Ravioli und Wachtelspiegelei an Bärlauchbuttersauce

Zutaten für vier Personen

**RAVIOLITEIG**

250 g Mehl (oder Teigwarenmehl)
50 g pürierter Bärlauch
½ EL Olivenöl
1 Prise Salz
2 Eier
etwas Wasser

**FÜLLUNG**

30 g Butter
30 g gehackte Schalotten
80 g frische Morcheln, feingehackt
50 g Schinken, in feine Würfel geschnitten
1 Schuss Cognac
10 g Bärlauch, gehackt
Salz und Pfeffer
2 Eigelb, mit etwas Wasser zum Bestreichen des Teiges

1 kg frische Spargeln
Salz
1 Zitrone, in Scheiben geschnitten
50 g Butter (etwas davon für die Wachteleier)
4 Wachteleier
12 Bärlauchblätter, in feine Streifen geschnitten
Sbrinz-Käse, gerieben

**ZUBEREITUNG**

Alle Zutaten vermengen und zu einem glatten, zähen Teig verarbeiten. In eine Klarsichtfolie einpacken und im Kühlschrank ruhen lassen, bevor man ihn ausrollt.

*

Butter zergehen lassen und die gehackten Schalotten andünsten. Morcheln und Schinken kurz mitdünsten, mit Cognac abflämmen und mit Bärlauch, Salz und Pfeffer würzen. Erkalten lassen und auf den dünn ausgewallten Teig in gleichmässigem Abstand kleine Häufchen spritzen. Dazwischen mit Ei bestreichen und einen zweiten Teig darüber legen, zwischen den Häufchen gut andrücken und mit dem Teigrädli gleichmässige Quadrate ausschneiden. (Besser geht es mit einem Raviolibrett.)

*

Die frischen, geschälten und geschnittenen Spargeln in Salzwasser mit Zitronenscheiben kochen und auf eine Spitzenlänge von 8 cm zurechtschneiden.

*

In der Zwischenzeit die Ravioli im siedenden Salzwasser kochen. Ravioli und Spargeln auf geeignete Teller verteilen. In einer zweiten Pfanne in Butter die Wachtelspiegeleier fertigmachen und auf die Teller anrichten. Den Rest der Butter in der Pfanne aufschäumen lassen, Bärlauchstreifen hineingeben und über die Ravioli und Spargeln verteilen. Auf Wunsch geriebenen Sbrinz-Käse separat dazu servieren.