

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 45 (1969-1970)
Heft: 14

Artikel: Es darf auch einmal Kaviar sein
Autor: Zimmermann, Marie-Louise
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1079363>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 14.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Es darf auch einmal Kaviar sein

Von Marie-Louise Zimmermann

Ich bin eine Köchin mit Doppelleben. Meistens koche ich nach der Vernunft: gesund und nicht zu teuer und so, dass die ganze Familie es mag. Ab und zu aber muss ich meine kulinarische Phantasie ausleben und mich an etwas ganz Ausgefallenes, Luxuriöses wagen – am liebsten für ein kleines «souper à deux». Dann decke ich, etwa an einem Samstagabend, wenn die Kinder im Bett sind, den kleinen Tisch mit einem weissen Tischtuch anstatt der üblichen Bast-Sets, hole aus dem Schrank, was vom schönen Geschirr überlebt hat, dazu langstielige Kelchgläser und den Kerzenleuchter und lege eine Grammophonplatte mit gediegener Tafelmusik auf. Nun mag ich allerdings nicht lange in der Küche stehen; es gibt deshalb entweder ein Minutengericht oder eines, bei dem sich die Hauptarbeit im voraus erledigen lässt.

Eine mühelose, vergnügliche Art der Schlemmerei zu zweit besteht darin, beim samstäglichem Stadtbummel etwas einzukaufen, was man sonst nur im Restaurant isst: Rauchlachs etwa, oder zwei Dutzend Schnecken, oder ein Büchlein foie gras; dazu braucht es dann nur noch Toast und einen guten Weisswein.

In Ermangelung einer Schneckenpfanne fülle ich ein tiefes Kuchenblech mit Salz, stelle die Schnecken hinein und lasse sie im vorgeheizten Backofen heiss werden.

Seit es Warenhäuser mit Delikatessenabteilungen und Selbstbedienungsläden mit Traiteur-Ecken gibt, lassen sich solche Extravaganzen sogar halbwegs mit dem Haushaltbudget in Einklang bringen.

Ein vorzüglicher Trick, ein Büchlein foie gras zu strecken, nennt sich

Mousse au foie gras (Vorspeise für 4–6 Personen)

75 g foie gras, 2 dl Sulze, 2 dl Schlagrahm, 1–2 Esslöffel Sherry oder Cognac, Pfeffer, Worcestersauce.

2 Esslöffel Sulzepulver mit 2 dl heissem Wasser und dem Sherry oder Cognac gut verrühren, erkalten und

halbfest werden lassen (ca. 2 Stunden). Foie gras in einer Schüssel mit der Gabel zerdrücken, Sulze dazu geben und zu einer homogenen Masse verrühren (am besten mit dem Handmixer, sonst mit dem Schwingbesen). Den sehr steifen Rahm vorsichtig darunterziehen und würzen. In eine kalt ausgespülte kleine Cakeform füllen und im Kühlschrank erstarren lassen (ca. 2 Stunden). Wer es besonders vornehm machen will, legt die Cakeform vorher mit Trüffelscheiben aus. Mit einem heiss abgespülten Messer sorgfältig vom Rand lösen und stürzen.

Hübscher sieht es aus, wenn man die Mousse in vier bis sechs runde Förmchen füllt, portionenweise auf einem Salatblatt anrichtet und mit Spargelspitzen, Eischeiben und Tomatenvierteln garniert.

Wer hier einwendet, dass man echten, teuren foie gras nur im Naturzustand geniessen sollte, kann für dieses Rezept mit Erfolg auch ein billigeres, gutes Leberpain verwenden (zum Beispiel «Jensen's» oder «Leber-Trüffel-Terrine le Parfait»).

Das Originalrezept verdanke ich meiner Bekannten Suzanne, die in einer vornehmen Schule französische Küche der grossen alten Tradition gelernt hat. Ihre versnobteste Spezialität nennt sich schlicht

Russische Kartoffelspeise (für 2 Personen)

2 möglichst grosse Kartoffeln, 1 dl Sauerrahm oder Double crème, 1 Büchlein Kaviar.

Kartoffeln gut schrubben, mit der Gabel ein paarmal einstechen und im Ofen weichbacken (etwa 45 Minuten). Jede auf einen Teller geben, oben einschneiden und ein wenig aushöhlen. Dampfend servieren; am Tisch einen grossen Löffel Sauerrahm oder Double crème in die Öffnung füllen und einen kleinen Löffel Kaviar danebengeben. Isst sich mit Gabel und Löffel.

Übrigens: Auch ohne Kaviar schmecken diese Kartoffeln herrlich!

Scampi konnte ich nicht ausstehen, weil ich einmal als Studentin in einer Hotelküche gearbeitet und dort die Ungeheuer kübelweise geschält hatte. Seit man sie aber fertig präpariert und gekocht kaufen kann, koche ich manchmal

Scampi-Suppe (für 2 Personen)

½ Pfund gekochte, geschälte Scampi, 1 Beutel oder noch besser 1 Büchse Tomatensuppe, ½ Becher Sauerrahm, ¼ l Kaffeerahm, 2 Esslöffel Cognac.

Fertiggekochte Tomatensuppe mit Sauer- und Kaffeerahm und Cognac vermischen, wenn nötig nachwürzen oder mit Wasser verdünnen, Scampi darin vorsichtig heiss werden lassen



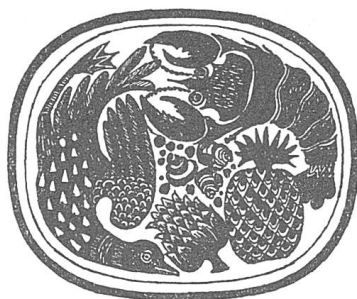
(nicht mehr kochen, damit sie nicht zerfallen). Wer das zu kalorienreich findet, ersetzt den Kaffeerahm durch ungezuckerte Kondensmilch.

Das nennt sich zwar bescheiden Suppe, aber für mehr als ein wenig Käse oder Früchte hat nachher bei uns niemand mehr Verwendung.

Manchmal habe ich Glück und finde im Herbst einen Traiteur, der einen Rehschlegel aufschneidet. Dann gibt es

Rehschnitzel mit Früchten (für 2 Personen)

6 Rehschnitzel, 2 Ananasscheiben (gefüllt mit Kastanienpuree aus der Büchse), 2 halbe Büchsenpfirsiche (gefüllt mit Sauerrahm), 2 halbe Büchsenbirnen (gefüllt mit Preiselbeerkompott), Cognac, Sauerrahm, Würze.



Schnitzel beidseitig je 3 bis 4 Minuten braten (sie müssen innen rosa bleiben), würzen und warmstellen. Bratenfonds mit Cognac und wenig Saft aus der Pfirsichbüchse auflösen, die gefüllten Früchte sorgfältig hineinlegen und auf kleinem Feuer bei zugedeckter Bratpfanne heiss werden lassen. Zu den Schnitzeln anrichten, Sauce mit Sauerrahm eindicken (nicht mehr kochen lassen, damit sie nicht gerinnt), würzen und über die Schnitzel giessen.

Dazu gehören Spätzli (ich kaufe tiefgekühlte). Die Verwertung der übriggebliebenen Büchsenfrüchte bietet in einer Familie mit Kindern kein grosses Problem!

Amerikanische Gäste erzählten uns einmal von ihren Jagderlebnissen und bedauerten uns sehr, weil wir noch nie Wildente gegessen hatten. Nach ihrer Abreise liessen sie uns als Gastgeschenk eine Wildente schicken, fertig dressiert und mit Speck umwickelt. Das Rezept lag bei:

Wildente an kalifornischer Sauce (für 2 Personen)

1 Wildente (vom Traiteur bratfertig mit Speck umwickelt), Innereien, 2 feingehackte Zwiebeln, 50 g Speckwürfeli, 3 dl Weisswein.

Sauce: 1 Beutel gebundene Braten-sauce, Saft und abgeriebene Schale von 1 Orange und ½ Zitrone, je eine Handvoll weisse Rosinen und feingehackte geschälte Mandeln, 1 Büschel feingehackter Peterli, 1 Esslöffel Johannisbeergelee, 1 dl Rahm, ½ Glas Portwein.

Die Ente im Brattüpfli knusprigbraun anbraten, Zwiebeln und Speckwürfeli kurz mitdünsten, mit Weisswein ablöschen und eine knappe Stunde schmoren. Beutelsauce nach Vorschrift zubereiten. Leber und Herz der Ente anbraten und feinhacken, samt allen übrigen Zutaten unter die Sauce rühren, die Ente damit übergiessen und ein paar Minuten aufkochen lassen.

In Amerika bekommt man dazu den herrlich aromatischen wilden Reis,

den man hier nur in wenigen Geschäften findet; am nächsten kommt ihm Vollkornreis aus dem Reformhaus. Auch Kartoffelstock ist eine gute Beilage.

Das folgende Rezept brachten Freunde von einer Japanreise heim und überliessen es mir grosszügig:

Isarago-Spiesschen (für 2 Personen)

400 g Huft, in dünne Scheiben geschnitten wie für Fondue chinoise, je 200 g Karotten und feine grüne Bohnen, 2 baumnussgrosse Stücke kandierter Ingwer, ca. 1 dl Sojasauce, 1 Schnapsglas Sake (oder Sherry), 1 Teelöffel Zucker, 4 bis 6 Holzspiesschen.

Sojasauce mit Sake (man kann auch Sherry nehmen oder sogar Weisswein), Zucker und dem feingehackten Ingwer vermischen und das Fleisch darin 2 bis 3 Stunden ziehen lassen (lässt man es weniger lange eingelegt, wird es zu wenig zart, lässt man es zu lange in der Marinade, zerfällt es!). Bohnen rüsten und in Salzwasser knapp weichkochen (oder Büchsenbohnen verwenden), Karotten in möglichst dünne Stengelchen schneiden und ebenfalls «al dente» kochen.

Abwechslungsweise eine Fleischscheibe mit 4 bis 6 Bohnen oder Karotten belegen, aufrollen und je 5 bis 6 solche Fleischpakete auf ein Holzspiesschen stecken. (Da das Fleisch sehr mürbe ist, mache ich das direkt auf dem Backblech). Mit Öl bepinseln und im sehr heissen Grill beidseitig je 3 Minuten (genau!) grillieren. Wer keinen Grill hat, heizt den Backofen sehr gut vor und brät die Spiesschen zuoberst im Ofen unter grösster Oberhitze.

Dazu gehört Wasserreis und, wenn man es ganz stilrein machen will, grüner Tee und Sake.

Mein Mann ist der Meinung, dass ein Dessert brennen muss, um das Prädikat «luxuriös» zu verdienen und hat mir deshalb eine prachtvolle kupferne Flambierpfanne geschenkt. Seither dünken uns flambierte Früch-

te doppelt so gut; sie lassen sich aber auch in einer gewöhnlichen Bratpfanne auf dem Spiritbrenner zubereiten.

Flambierte Früchte (für 2 Personen)

4 Pfirsichhälften oder 4 Birnenhälften (sehr gut reife, geschälte Früchte oder Dosenfrüchte) oder 4 halbe Bananen oder eine kleine Büchse Dosenkirschen; 2 Portionen Vanilleglace; eine Handvoll geschälte, grobgehackte Mandeln, ½ Tasse Orangensaft (frisch oder aus der Büchse) vermischt mit ein wenig Zitronensaft, Schnaps, Butter, Zucker.

In der Flambierpfanne wenig Butter heiss werden lassen und die Mandeln darin rösten. In ein Schälchen anrichten; wieder Butter in die Pfanne geben und aufpassen, dass sie nur heiss, aber nicht braun wird. Früchte etwa fünf Minuten darin schmoren, nach Belieben zuckern und den Zucker zergehen, aber nicht karamelisieren lassen.

Den Schnaps wähle ich je nach den Früchten: Rum oder Cognac zu Bananen (es muss kein *** sein!), Cognac oder Calvados zu Pfirsichen, Williamine zu Birnen und Kirschen zu Kirschen. Für meine Lieblingsvariation brauche ich die aus Italien importierten, in Schnaps eingelegten Herzkirschen samt der dazugehörigen Flüssigkeit.

Ich giesse einen grosszügigen Gutsch über die Früchte und lasse ihn auf grosser Flamme gut heiss werden (sonst brennt er nicht). Dann neige ich die Pfanne vorsichtig gegen die Flamme, bis diese hinüberschlägt und lösche das Licht, um den blauen Feuerzauber wirken zu lassen. Wenn er niedergebrannt ist, richte ich die Früchte auf Portionenteller an, schütte zur Sauce in der Pfanne den Orangen-Zitronen-Saft und koche sie nochmals auf. Zu den Früchten kommt eine Portion Vanilleglace, darüber die knusprigen Mandeln und zuletzt über das ganze die heisse, duftende Sauce. Wer da nicht mitschlemmt, tut mir leid!