

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 117 (1991)
Heft: 20

Artikel: Kochkunst mit zwei Oskars
Autor: Weiss, Oskar
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-611454>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 01.04.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://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



(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 Grünfütter-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

Mistchraterzli mit Flusskrebssen an Minzsauce

Taktvolle Verführung

Erdbeer-Rhabarber-Terrine mit Erdbeermarksauce

*

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 abflammen 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 Wachtelspiegelei fertig machen 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.

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