

keine kochrezepte

jopa jotakin: geboren 1986, lebt und alles in wien. bestandteil von edition tagediebin, kulturverein einbaumöbel und der grillhendl rotation crew. kann finnisch und dada. zuletzt: für die fisch. mit bildern von andrea knabl und kala haisee, edition ch, wien 2016.
<http://jopa-jotakin.at>

augapfelmus

die noch in der höhle befindlichen augen mit ein paar gezielten fauchtschlägen passieren. die augenlieder dabei geschlossen halten, um zu verhindern, dass etwas von der masse verloren geht. das mus mit einem löffel vorsichtig aus den augenhöhlen nehmen und in eine schüssel geben. mit ein paar tropfen rum verfeinern.

nun das durch die faustschläge lila verfärbte bindegewebe rund um die augen vorsichtig mit einem filetirmesser herauslösen und in etwas öl oder butter anbraten. mit dem augapfelmus auf dem teller anrichten, ggf mit etwas zimmtzucker bestreuen.

apfelkren

(nichts für dumme buben)

adamsäpfel schälen, in spalten schneiden, weichkochen und auskühlen lassen.

vom ehemaligen st. pöltener bischof letzten buchstaben wegschneiden, rest fein reiben und zu den äpfeln geben. mit salz, essig und zucker abschmecken.

nicht in versuchung führen.

gebackene mäuse

musste mensch früher für die herstellung gebackener mäuse noch umständlich auf mäusejagd gehen, werden heutzutage in der regel computermäuse verwendet.

aus mehl, dotter, butter, zucker und germ wird ein sehr weicher germteig bereitet (ähnlich wie für krapfen), in welchen zuletzt schnee von drei augweiß & rosinen (wer hasen hat, kann hier auf frisch zubereitete rosinen zurückgreifen) eingerührt werden.

der teig bekommt stock und hut und geht nun eine weile, wobei darauf zu achten ist, dass er sich in warmen räumen aufhält und nicht zu weit entfernt.

ist der teig ausgiebig spaziert, werden die mäuse in den teig eingetaucht. dabei hält mensch sie am kabel, nach altem rezept an den schwänzen fest (funkmäuse sind ungeeignet, da sich das infrarot oder bluetooth signal schlecht fassen lässt).

anschließend werden sie in heißem fett gebacken, bis sie nicht mehr klicken oder piepsen.

sie werden zum abtropfen auf ein mousepad gelegt und anschließend heiß mit fruchtsaft serviert.

varianten:

in der **kapitalismusvariante** werden statt der mäuse kröten, bzw. bündel mit geldscheinen verwendet, die in eine Mischung aus dem germteig und flüssigem gold getaucht und so lange in heißem erdöl gebacken werden, bis sie nicht mehr piepen und zu kohle werden. umgangssprachlich wird dieses gericht daher auch schwarzgeld genannt. es hält sich am besten in anonymen bankschließfächern.

in der **punkvariante** werden statt der mäuse ratten verwendet und statt dem teig rum. die ratten werden auf die schulter gesetzt, der rum wird getrunken.

augapfelstrudel

die pupille abschneiden und den restlichen augapfel schälen. den glaskörper vierteln und in kleine stücke schneiden. rum und zitronensaft untermischen.

rosinen und zucker zugeben. mandeln mit dem scharfen löffel vom gaumen kratzen und ebenfalls dazumischen.

als teig wird ein stück haut, am besten vom oberkörper, verwendet.

haut dünn mit etwas zerlassenem fett bestreichen und dann zu einem rechteck ausziehen.

brösel auf die haut streuen. dies kann ein wenig kitzeln.

restliche füllung auf der haut verteilen. dabei an den kurzen seiten cirka drei centimeter frei lassen und auf die füllung kippen.

die haut mit hilfe geschickter muskelbewegungen von der längeren seite her mit der füllung beginnend aufrollen. dies verlangt ein bisschen übung.

die haut vom körper abschneiden und auf ein gefettetes backblech legen. wer sich nicht von seiner haut trennen möchte, kann sich auch als ganzes auf das backblech legen, wenn dieses groß genug ist.

im vorgeheizten backrohr oder im bauchnabel bei 180 grad 45-55 minuten backen. bitte keine optischen hilfsmittel wie brillen oder haftschalen beimengen, da diese den geschmack empfindlich beeinträchtigen können.

retina retsina

aus dem geöffneten augapfel vorsichtig die retina herauslösen und in einer mühle zerdrücken. die so entstandene maische vier bis sechs stunden stehen lassen. danach die

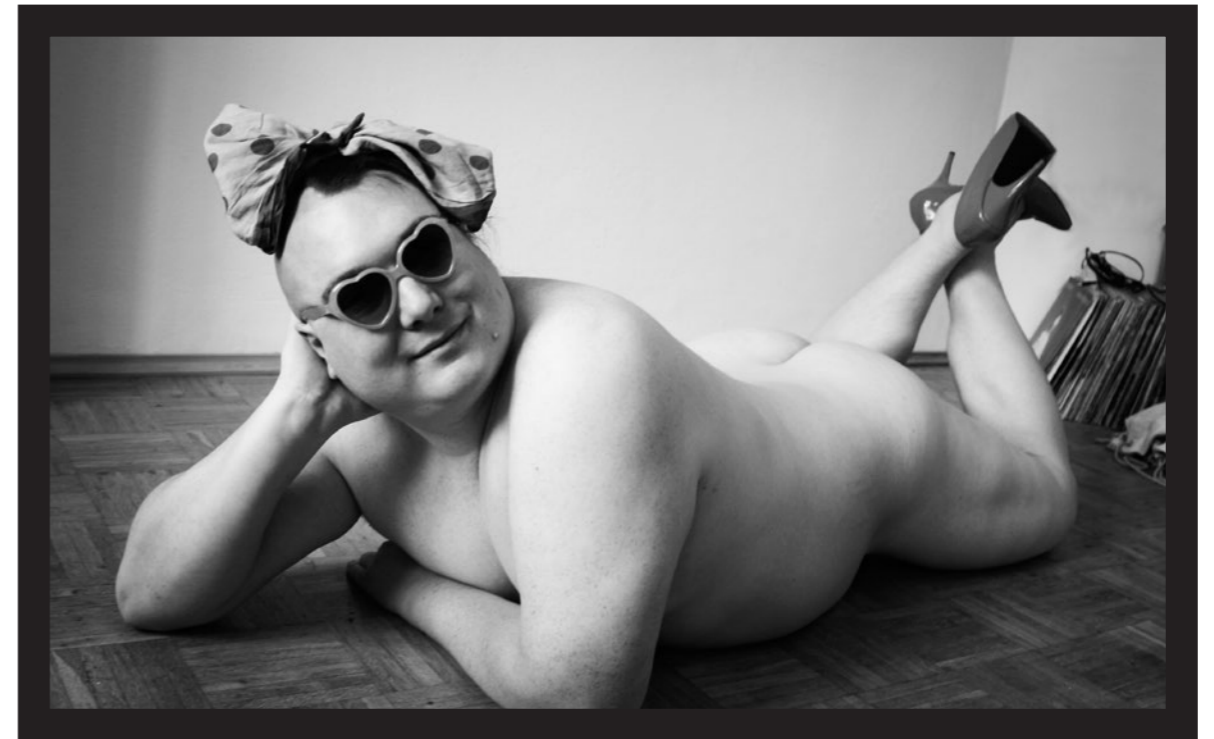


Foto: Andrea Knabl

maische in einem kelter auspressen (bei retina aus sehr reifen augen kann das maischen entfallen und die retina kommt direkt in den kelter). der so gewonnene most wird mit gasen aus dem darmtrakt geschwefelt, anschließend findet die gärung in fässern aus stahl oder knochen statt. während des gärvorgangs wird der most mit harz vom ober- oder unterkiefer versetzt. dies gibt dem retsina seinen typischen geschmack. nach etwa einer woche wird der wein abgestochen und tot in flaschen umgefüllt.

kochen mit hirn

I
ich gebe mein hirn in heißes wasser, seihe es ab und passiere es, dünste es in einer lichten einbrenn mit petersilie ab, vergieße es dann mit suppe und verkoche es. ich richte es über gebackene oder gebähte semmeln an, oder gebe hirnschnitten dazu.

oder: ich mache eine lichte einbrenn, vergieße sie mit guter suppe und gebe mein abgehäutetes rohes hirn, würfelig geschnitten, hinein.

oder: ich spalte meinen kopf der länge nach, binde wieder zusammen, koche ihn in suppe und lasse ihn auskühlen. dann nehme ich das hirn heraus, mische es mit salz, pfeffer und petersilie, fülle es wieder ein und stecke eine semmelscheibe vor.

und: das vorsichtig ausgelöste rückenmark blanchiere ich, schneide fingerlang oder etwas länger ab und biege es wie einen achter. mit salz und pfeffer bestreut drehe ich es in mehl, darauf in ei und bröseln, und backe es in schmalz.

II
schon drei tage vor der zubereitung trinke ich mehr als gewöhnlich und sammle alle flüssigen körperausscheidungen.

einen tag vorher öffne ich meinen kopf vorsichtig, entnehme das hirn und lege es in eine marinade aus schweiß, tränen und urin.

während das hirn mariniert, gebe ich mir salz, thymian und kokain in mund, augen und nase.

ich nehme das hirn aus der marinade, wickle es in die aktuelle ausgabe der kronen zeitung und dresche mehrmals mit meinem farbfernsehgerät darauf ein.

den so entstandenen brei verteile ich auf der erhitzten oberfläche des w-lan modems.

um auf die benötigte temperatur zu kommen, streame ich mehrere pornos gleichzeitig.

sie begeistern mich nur mäßig.

dennoch onaniere ich pflichtbewusst, damit die für meine überwachung zuständigen polizeibeamten, die als fliegenschiss getarnt auf meinem bildschirm hocken, keinen verdacht schöpfen.

das ejakulat lässt sich laut southpark gut verkaufen, vielleicht spende ich es auch, irgendwo ist immer weihnachten. wenn das hirn etwas farbe bekommen hat, kratze ich es vom modem ab, würze es mit salz und amphetaminen und ziehe es durch die nase an seinen ursprünglichen platz zurück.

ich stecke mir einen apfel in den mund, räkle mich lasziv auf einem stapel ungeöffneter amazonpakete und schlafe vermutlich ein.

III

wenn mein kopf gut ist, lasse ich ihn über nacht liegen

sieben schätze

so cirka sechs bis acht

fastenspeise