



Speisen, die Sie bei uns zubereiten

Moretum

Frischkäse mit Kräutern (frei nach Columella, de re rustica; 12, 59, 1-4)

Zutaten:

Bohnenkraut • Minze • Raute • Koriander • Sellerie • Schnittlauch oder eine grüne Zwiebel (auch Knoblauch) • Lattichblätter • Raukeblätter • Thymian oder Katzenminze • Flohkraut • junger, gesalzener Frischkäse • Essig & Öl • Salz & Pfeffer

Kräuter in einem Mörser (lat. *mortarium*, hiervon leitet sich der Begriff *moretum* ab) zerkleinern und mit dem Frischkäse vermengen. Mit gepfeffertem Essig würzen und mit Öl übergießen. Die Mischung mit frisch gebackenem Brot servieren.

In ovis hapalis

Gekochtes Ei mit Pinienkernpaste
(frei nach Apicius, de re coquinaria; 7, 19, 3)

Zutaten:

Eier • Pinienkerne • Liebstockel • Pfeffer • Honig • Weinessig • Liquamen

Pinienkerne über Nacht einweichen, zerstampfen und mit Pfeffer, Liebstockel, Honig und Liquamen vermengen. Eier kochen, schälen und halbieren. Zusammen mit der süßlich-würzigen Masse servieren.





Beispiel für ein römisches Menü

Gustum de holeribus

Vorspeise von Gemüse (frei nach Apicius, de re coquinaria; 4, 5, 2)

Zutaten:

Gemüsezwiebeln • Leber (vom Ferkel und Hühnern) • Schweinshaxen •
Wachteln • Pfeffer und Liebstöckel • Liquamen • Öl • Wein und Portwein •
etwas Stärkemehl

Zwiebeln mit Liquamen, Öl und Wein würzen und dünsten. Sind die Zwiebeln gar, mit Leber, Schweinshaxe und den zerteilten Wachtel aufkochen. Den Pfeffer stoßen und zusammen mit Liebstöckel, Liquamen, Wein, Portwein und dem Sud der Zwiebeln und des Fleisches vermischen. Danach wieder über den Eintopf gießen und mit Stärkemehl binden.

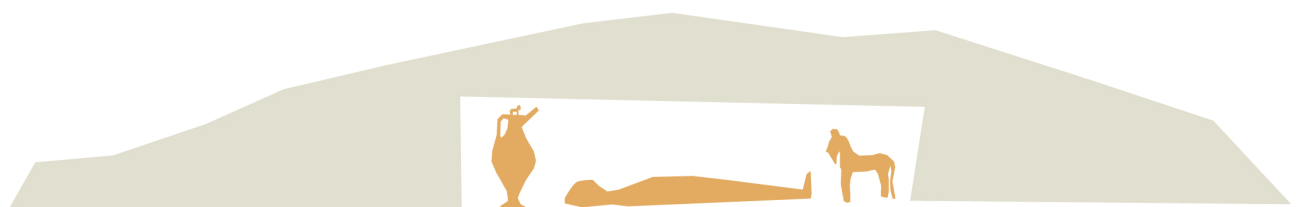
Concicla Apiciana

Eintopf à la Apicius (frei nach Apicius, de re coquinaria; 5, 4, 2)

Zutaten:

Erbsen • Lukanische Wurst • Schweinegulasch • Vorderschinken • Pfeffer •
Liebstöckel • Oregano • Dill • getrocknete Zwiebeln • Koriander • Liquamen •
Wein • Öl

Erbsen kochen und mit lukanischer Wurst, Schweinegulasch und Vorderschinken mischen. Pfeffer, Liebstöckel, Oregano, Dill, getrocknete Zwiebeln und Koriander zerstoßen und mit Liquamen und Wein vermengen. Alles in eine Tonkasserolle geben und reichlich Öl dazugeben. Alles zusammen garen und servieren.





Patina de piris

Birnenauflauf (frei nach Apicius, de re coquinaria; 4, 2, 35)

Zutaten:

Birnen • Portwein • Honig • Eier • Kreuzkümmel • Pfeffer • Öl • Liquamen

Birnen schälen, entkernen und mit Portwein, Honig, Kreuzkümmel, Liquamen und Öl mischen und weich kochen. Die Mischung zerdrücken, mit den Eiern vermengen und in eine geölte Auflaufform geben. Bei mäßiger Hitze ca. 15 Minuten garen. Den noch weichen Auflauf mit Pfeffer bestreuen und servieren.

