

Römisches Menü für vier Personen nach dem Kochbuch des Apicius, De re coquinaria

Vorspeise

GUSTUM DE PRAECOQUIIS (Vorspeise aus Aprikosen, Apicius IV, 5, 4)

750 g Aprikosen
2 EL Honig,
4 EL Marsala, 1 EL Weißwein
 $\frac{1}{2}$ EL Kräuternessig
 $\frac{1}{2}$ EL Walnußöl
2 EL Minze, 1 MS Salz, 1 MS Pfeffer
1 TL Maispulver oder andere Speisestärke
Minzeblätter zum Garnieren



Zubereitung:

Die Aprikosen halbieren und entsteinen. Honig, Marsala, Wein, Essig, Öl, gehackte Minze, Salz und Pfeffer in einem Topf zum Kochen bringen. Die Aprikosen dazugeben und ca. 10 Minuten kochen lassen. Mit Maispulver oder Speisestärke binden und mit Pfeffer bestreuen. Anschließend mit Minzeblättern garnieren und kalt oder warm servieren.

Hauptspeise

MINVTAL EX PRAECOQVIS (Schweineragout mit Aprikosen, Apicius IV, 3, 6)

500 g Schweinegulasch
250 g getrocknete, halbierte Aprikosen
2 feingehackte Zwiebeln
3 EL Olivenöl
1 EL Liquamen (Fischsoße)
2 EL Passum (Rosinen in Wein eingelegt)
1 TL Kümmel ,1 TL schwarzer Pfeffer
2 Zweige frische Minze, 1 Bund Dill, $\frac{1}{2}$ Bund Bärlauch, $\frac{1}{2}$ Bund Koriander
3 EL Honig
 $\frac{1}{4}$ l Rotwein

Zubereitung:

Zwiebeln in Olivenöl hellbraun anbraten und das Schweinegulasch dazugeben. Während das Fleisch anbrät, die Aprikosen halbieren und die Kräuter klein schneiden. Gewürze, Kräuter, Aprikosen und Honig zum Fleisch geben und das Ganze mit Rotwein und Passum ablöschen. Ungefähr eine Stunde köcheln lassen und mit Liquamen abschmecken.

Dessert

DULCE DOMESTICUM (Datteln mit Nüssen und Honig, Apicius, VII, 13,1)

Datteln
Haselnüsse
Walnüsse
Pinienkerne
Honig
etwas Salz

Zubereitung:

Nüsse und Pinienkerne zerstoßen, Honig in einer Pfanne erwärmen und die zerstoßenen Nüsse darin karamellisieren, anschließend die Datteln in dem Nusskaramell wenden und erwärmen, zusammen mit dem Nusskaramell noch warm servieren.



Cena domestica vos delectet! (Guten Appetit!)

Valete!

Karin Bittner, FS Latein