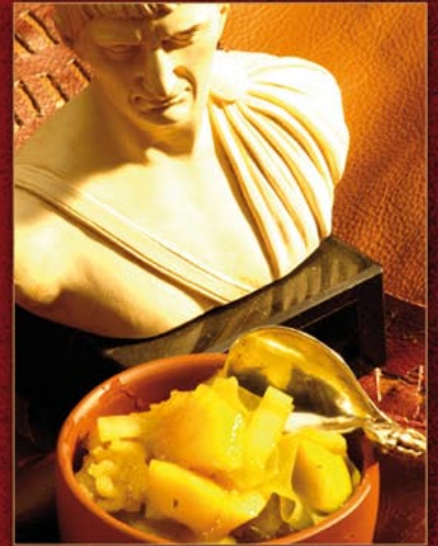


EDGAR COMES

# RÖMISCHER KUCHENBUCH



Zauberfeder

# Inhalt

Vorwort	6
Einleitung	7
Mahlzeiten und Tischsitten	9
Die Rohstoffe	13
<b>GVSTATIONES (Vorspeisen)</b>	<b>21</b>
MORETVM (Käse-Knoblauch-Kräuter-Paste)	23
OVA ELIXA (Gefüllte hart gekochte Eier)	24
IN OVIS APALIS (Gekochte Eier mit Pinienkernsauce)	27
ALITER CVCVMERES (Gurkensalat auf andere Art)	29
INTVBA EX LIQVAMINE (Endiviensalat mit Liquamen)	30
ALITER PATINA DE ASPARAGIS (Spargelaufauf auf andere Art)	32
PATINA DE PISCICVLIS (Aufauf von kleinen Fischen)	35
GVSTVM DE BVLBOS (Vorspeise von Zwiebeln)	36
GVSTVM DE PRAECOQVIS (Vorspeise von Aprikosen)	39
LENTICVLAM DE CASTANEIS (Linsen mit Kastanien)	40
PATINA DE CVCVRBITAS (Aufauf von Kürbissen)	43
ALITER CVMINATVM (Kreuzkümmelsauce auf andere Art)	43
ESICIA DE TVRSIONE (Thunfischfrikadellen)	44

<b>ADDITIONES (Beilagen)</b>	<b>47</b>
BETAS MINVTAS ET PORROS (Rote Bete mit Lauch)	49
PISVM INDICVM (Erbsen auf indische Art)	50
PISAM VITELLIANAM SIVE FABAM (Erbsen oder Bohnen à la Vitellius)	53
CONCICLA (Bohnentopf)	54
CONCICLA COMMODIANA (Bohnentopf à la Commodus)	56
ALITER TISANAM (Gerstengrütze auf andere Art)	58
BVLBOS (Gemüsezwiebeln)	61
ALITER BVLBOS (Gemüsezwiebeln auf andere Art)	61
PORROS (Lauch)	62
ALITER PORROS (Lauch auf andere Art)	62
BOLETOS FVNGOS (Frische Champignons)	65
FABACIAE VIRIDES (Grüne Bohnen)	67

<b>MENSAE PRIMAE (Hauptgerichte)</b>	<b>69</b>
ESICIA DE PORCINVS (Frikadellen vom Schwein)	70
LVCANICAE (Lukanische Würstchen bzw. Frikadellen)	73
PATINA DE PISCE LVPO (Aufauf von Seebarsch)	74
MINVTAL TARENTINVM (Frikassee à la Terenz)	77
MINVTAL MATIANVM (Frikassee à la Matius)	78
MINVTAL EX PRAECOQVIS (Frikassee mit Aprikosen)	79
PVLLVM NVMIDICVM (Numidisches Huhn)	80
PVLLVS VARIANVS (Huhn à la Varius)	82
PVLLVM FRONTONIANVM (Huhn à la Fronto)	85
OFELLAE OSTIENSES (Braten auf Ostienser Art)	86
ALITER PVLLVM (Huhn auf andere Art)	88
VITTELLINA FRICTA (Gebratenes Kalbfleisch)	91
IVS IN PISCE ELIXO (Gekochter Fisch mit Sauce)	92
ALITER IN APRO (Wildschwein auf andere Art)	95
PORCELLVM CORIANDRATVM (Ferkel mit Koriandersauce)	97
IVS IN PISCE ASSO (Gegrillter Fisch mit Sauce)	98
AGNVS FRICTVS (Gebratenes Lamm)	101
PVLS (Römischer Eintopf)	102
IVS ALBVM IN COPADIIS (Schnitzel mit weißer Sauce)	104

IVS IN ELIXAM (Kochfleisch mit Sauce)	106
IVS IN CORDVLA ASSA (Gegrillter Thunfisch mit Sauce)	107
<b>DVLCIA (Dessert)</b>	<b>109</b>
PATINA DE PIRIS (Birnenaufauf)	110
OVA SFONGIA EX LACTE (Omeletts mit Milch)	111
PATINA VERSATILIS VICE DVLCIS (Gestürzter Aufauf als Süßspeise)	112
ALTER PATINA VERSATILIS (Gestürzter Aufauf auf andere Art)	113
PATINA DE CIDONEIS (Quittenaufauf)	115
GLOBVLI (Quark-/Mohnbällchen)	116
TIROPATINAM (Eiercreme)	118
CONDITVM PARADOXVM (MVLSVM) (Paradoxer Gewürzwein)	119
Die Quellen	120
Service	123
GRATIA (Dank)	126
Menüvorschläge	127



nördlichen Provinzen konnte es natürlich auch einmal mehr Cerevisia, also Bier sein.

Nach dem Essen wandte man sich den geselligen Dingen wie der Musik und Spielen zu, die zur Unterhaltung am restlichen Teil des Abends dienten.

Waren Gäste zu einer Cena eingeladen und konnte es sich der Gastgeber leisten, wurden die Speisen in edlen Silber- und Goldgefäßen aufgetragen und man lag dann durchaus auch auf Clinen zu Tisch. Hier kann man sich leicht ein dekadentes Gastmahl bei

Trimalchio, wie es Petronius beschreibt, vorstellen. Das dicke Ende eines solchen Gastmahls war in der Regel die Commisatio, ein Gelage, bei dem normalerweise nur Männer zugelassen waren und das bis in die Nacht dauern konnte.

## DIE KÜCHE

Gekocht wurde auf einer gemauerten Herdstelle, die mit Holz und Holzkohle befeuert wurde. Als Kochtöpfe verwendete man irdene, eiserne, bleierne und bronzene Gefäße. Diese stellte man auf schmiedeeiserne Roste und Dreibeine, die je nach benötigter Hitzezufuhr mehr oder weniger hoch waren. Natürlich kamen auch eiserne und bronzene Brat- und Backpfannen zum Einsatz.

Aufgetragen wurde in zeitgenössischer Keramik, die in antiker Zeit noch nicht glasiert war. Aber auch Bronze-, Silber- und sonstige Metallgefäße wurden zum Servieren der zubereiteten Speisen verwendet. Als weitere Küchengeräte verwendete man kleine und große Reibschalen, Mörser, Messer, zweizinkige Gabeln und kleine und große Löffel. Alle Arten von Schöpfkellen, Seihern und Sieben wurden zum Abgießen von Flüssigkeiten benötigt.

Eine ganz besondere Stellung in der römischen Keramik nimmt die rötliche Terra Sigillata ein, das sogenannte römische Porzellan. Dieses nach einem speziellen Brennverfahren hergestellte römische Ge-

schirr ist von einer ganz besonderen Schönheit und konnte mehr oder minder verziert sein. Die Speisen wurden gekocht, gebraten, geschmort oder im Ofen gebacken.

Wer es sich leisten konnte, ließ die Mahlzeiten von extra ausgebildeten Küchensklavinnen und -sklaven zubereiten. Auch die Vielfalt der täglichen Tafel war natürlich von der Zahlungskraft des Hausherrn abhängig. Der normale Bürger beziehungsweise die Unterschicht hat sich vermutlich in der Regel von Brot und Getreideprodukten, also dem klassischen Puls (Getreidebrei), ernährt.

Insoweit ist das Apicius-Kochbuch natürlich nicht eben charakteristisch für den antiken Ottonormalverbraucher. Auch die römische Armee, obwohl schon vom Besten versorgt, musste wohl in der Mehrzahl aller Fälle auf die Apicius-Küche verzichten.

Man sollte einfach vermeiden, in der Materie das absolut Exotische zu suchen, man sollte vielmehr die kulinarische Seite der antiken Welt von innen heraus sehen. Für die damaligen Menschen war es alltäglich, die Speisen ihrer Zeit zu sich zu nehmen. Vor allem aß man das, was auch gut schmeckte.

Daher muss man davon ausgehen, das selbst die heute teilweise sehr umstrittene Fischsauce (Liquamen) einen entsprechenden Wohlgeschmack erzeugt hat, sonst hätte man diese nicht in so großen Mengen hergestellt. Aber dazu später.

# OVA ELIXA

*(Gefüllte hart gekochte Eier)*

APICIUS VII, 19, 2

## ZUTATEN

FÜR 4 PERSONEN

4 hart gekochte Eier  
Olivenöl  
Weinessig  
schwarzer Pfeffer und Koriandersamen aus der Mühle  
Honig  
Liquamen (thailändische Fischsauce)

## ZUBEREITUNG

Die hart gekochten Eier halbieren, die Dotter mit den übrigen Zutaten zu einer cremigen Masse verarbeiten und in die Eihälften einfüllen.



# PATINA DE PISCE LVPO

(Auflauf von Sebarsch)

APICIUS IV, 2, 32

## ZUTATEN

FÜR 4 PERSONEN

800 g Rotbarschfilet  
Salz  
schwarzer Pfeffer und Koriander  
aus der Mühle  
Olivenöl  
½ Bund frische Petersilie  
2 Ästchen frische Weinraute  
1 Zwiebel  
50 ml Passum (Rosinenwein)  
Liquamen (thailändische Fischsauce)  
Honig  
Kreuzkümmel

## ZUBEREITUNG

Die Fischfilets mit Salz, Koriander und Pfeffer würzen und mit Olivenöl in einer feuerfesten Form goldbraun anbraten. Die Kräuter und die Zwiebel fein hacken, mit Passum, Öl, Liquamen und Honig aufrühren, Pfeffer und Kreuzkümmel dazugeben und abschmecken. Anschließend über die Fischfilets gießen und im Backofen bei mittlerer Hitze garen.





# ALITER IN APRO

*(Wildschwein auf andere Art)*

APICIUS VIII, 1, 3

## ZUTATEN

FÜR 4 PERSONEN

800 g Wildschweinbraten aus der Keule  
etwas Salz  
schwarzer Pfeffer und Koriandersamen  
aus der Mühle  
Olivenöl  
2 Ästchen Liebstöckel  
2 Ästchen Oregano  
2 Ästchen frischer Koriander  
1 Zwiebel  
50 ml Weißwein  
Liquamen (thailändische Fischsauce)  
Honig  
Mehl zum Binden

## ZUBEREITUNG

Den Wildschweinbraten mit Salz, Pfeffer und Koriander würzen, mit Olivenöl bestreichen und bei mittlerer Hitze in einer Form im Backofen garen. Die fein gehackten Kräuter und die Zwiebel in etwas Olivenöl anschwitzen, mit Wein und Bratensud ablöschen, mit Liquamen und Honig abschmecken und mit Mehl binden. Den Braten aus dem Ofen nehmen, in Stücke schneiden und mit der Sauce übergießen.



# PATINA DE CIDONEIS

(Quittenauflauf)

APICIUS IV, 2, 37

## ZUTATEN

FÜR 4 PERSONEN

500 g Quitten  
½ Stange Lauch  
Olivenöl  
50 ml Defritum (Traubenmostsirup)  
3 EL Honig  
Liquamen (thailändische Fischsauce)

## ZUBEREITUNG

Die Quitten und den Lauch zerkleinern und in Öl andünsten. Dann mit dem Defritum und etwas Wasser ablöschen und den Honig zugeben. Wenn die Quitten weich gekocht sind, das Ganze zerstampfen und mit einem Schuss Liquamen abschmecken.