

# RÖMER KOCHBUCH



EDGAR COMES



# INHALT

Vorwort . . . . .	3
Einleitung . . . . .	6
Mahlzeiten und Tischsitten . . . . .	9
Die Rohstoffe . . . . .	12

## GUSTATIONES (VORSPEISEN) 19

I. MORETVM (Käse-Knoblauch-Kräuter Paste) . . . . .	20
II. OVA ELIXA (Gefüllte hartgekochte Eier) . . . . .	23
III. IN OVIS APALIS (Gekochte Eier mit Pinienkernsauce) . . . . .	24
IV. ALITER CVCVMERES (Gurkensalat auf andere Art) . . . . .	27
V. IN TVBA EX LIQVAMINE (Endiviensalat mit Liquamen) . . . . .	29
VI. ALITER PATINA ASPARAGIS (Spargelauflauf auf andere Art) . . . . .	30
VII. PATINA PISCICVLIS (Auflauf von kleinen Fischen) . . . . .	33
VIII. GVSTVM DE BVLBOS (Vorspeise von Zwiebeln) . . . . .	34
IX. GVSTVM DE PRAECOQVIIS (Vorspeise von Aprikosen) . . . . .	37
X. LENTICVLAM DE CASTANEIS (Linsen mit Kastanien) . . . . .	38
XI. PATINA DE CVCVRBITAS (Auflauf von Kürbissen) . . . . .	40
XII. ALITER CVMINATVM (Kreuzkümmelsauce auf andere Art) . . . . .	41
XIII. ESICIA DE TVRSIONE (Thunfischfrikadellen) . . . . .	43

## ADDITIONES (BEILAGEN) 45

I. BETAS MINVTAS ET PORROS (Rote Beete mit Lauch) . . . . .	47
II. PISVM INDICVM (Erbsen auf indische Art) . . . . .	48
III. PISVM VITELLIANAM SIVE FABAM (Erbsen oder Bohnen à la Vitellius) . . . . .	51
IV. CONCICLA (Bohrentopf) . . . . .	52
V. CONCICLA COMMODIANA (Bohrentopf à la Commodus) . . . . .	55
VI. ALITER TISANAM (Gerstengrütze auf andere Art) . . . . .	56
VII. BVLBOS (Gemüsezwiebeln) . . . . .	58
VIII. ALITER BVLBOS (Gemüsezwiebeln auf eine andere Art) . . . . .	59
IX. PORROS (Lauch) . . . . .	60
X. ALITER PORROS (Lauch auf eine andere Art) . . . . .	61
XI. BOLETOS FVNGOS (Frische Champignons) . . . . .	63
XII. FABACIAE VIRIDES (Grüne Bohnen) . . . . .	64

## MENSAE PRIMAE (HAUPTGERICHTE) 67

I. ESICIA DE PORCINVS (Frikadellen vom Schwein) . . . . .	68
II. LVCANICAE (Lukanische Würstchen bzw. Frikadellen) . . . . .	71

III. PATINA DE PISCE LVPO (Auflauf von Seebarsch) . . . . .	72	XIX. IUS ALBUM IN COPADIIS (Schnitzel mit weißer Sauce) . . . . .	101
IV. MINVTAL TERENTINVM (Frikassee à la Terenz) . . . . .	75	XX. IUS IN ELIXAM (Kochfleisch mit Sauce) . . . . .	102
V. MINVTAL MATIANVM (Frikassee à la Matius) . . . . .	76	XXI. IUS IN CORDULA ASSA (Gegrillter Thunfisch mit Sauce) . . . . .	103
VI. MINVTAL EX PRAECOQUIS (Frikassee mit Aprikosen) . . . . .	77	<b>DVLCIA (DESSERT) 105</b>	
VII. PVLLVM NVMIDICUM (Numidisches Huhn) . . . . .	78	I. PATINA DE PIRIS (Birnenauflauf) . . . . .	106
VIII. PVLLVS VARIANVS (Huhn à la Varius) . . . . .	81	II. OVA SFONGIA EX LACTE (Omeletts mit Milch) . . . . .	107
IX. PVLLVM FRONTINIANVM (Huhn à la Fronto) . . . . .	82	III. PATINA VERSATILIS VICE DVLCIS (Gestürzter Auflauf als Süßspeise) . . . . .	108
X. OFELLAS OSTIENSES (Braten auf Ostienser Art) . . . . .	85	IV. ALITER PATINA VERSATILIS (Ein gestürzter Auflauf auf eine andere Art) . . .	109
XI. ALITER PVLLVM (Huhn auf eine andere Art) . . . . .	86	V. PATINA DE CIDONEIS (Quittenuflauf) . . . . .	110
XII. VITTELLINA FRICTA (Gebratenes Kalbfleisch) . . . . .	89	VI. GLOBVLI (Quark-/Mohnbällchen) . . . . .	111
XIII. IVS IN PISCE ELIXO (Sauce für gekochten Fisch) . . . . .	90	VII. TIROPATINAM (Käseauflauf) . . . . .	112
XIV. ALITER IN APRO (Wildschwein auf andere Art) . . . . .	93	CONDITVM PARADOXVM (Paradoxer Gewürzwein) MVLSVM . . . . .	114
XV. PORCELLVM CORIANDRATVM (Ferkel mit Koriandersauce) . . . . .	94	Die Quellen . . . . .	115
XVI. IVS IN PISCE ASSO (Sauce für gegrillten Fisch) . . . . .	97	Service . . . . .	117
XVII. AGNVS FRICTVS (Gebratenes Lamm) . . . . .	98	GRATIA (Dank) . . . . .	120
XVIII. PVLS (Römischer Eintopf) . . . . .	100	Menüvorschläge . . . . .	124

## I. MORETVM

(Käse-Knoblauch-Kräuter Paste)

Appendix Vergiliana (Vergil)

Für 4 Personen:

500 g Feta-Käse



### Zubereitung:

Den Feta-Käse mit der Reibe zerkleinern oder wölfen. Das Selleriegrün, den frischen Koriander und die Weinraute zusammen mit dem Knoblauch und einem Teil des Olivenöls mit dem Pürierstab fein zerkleinern, das Ganze mit dem Käse mischen und unter Zugabe von Olivenöl und Weinessig zu einer streichfähigen Masse zerstampfen. Mit Salz, Pfeffer und Weinessig abschmecken. Mindestens 1 Tag im Kühlschrank ziehen lassen.





## XII. VITTELLINA FRICTA

(Gebratenes Kalbfleisch)

Apicius VIII, 5, 1

Für 4 Personen:

4 Kalbsschnitzel

Salz, Pfeffer und Koriander aus der Mühle



Liquamen (thailändische Fischsauce), Olivenöl

### Zubereitung:

Das Fleisch mit Salz, Pfeffer und Koriander würzen und in Olivenöl auf beiden Seiten gut anbraten. Die restlichen Zutaten in Olivenöl anschmoren, zusammen mit dem Bratenjus zu einer Sauce verarbeiten und mit Honig, Wein, Essig und Liquamen abschmecken. Mit Mehl binden und über das Fleisch geben.

