

CENA ROMANA

PANICULI = (römische Brötchen)

Zutaten:

100 g Butter
500 g Quark
1 kg Mehl
4 Pack. Backpulver
14 EL Weißwein
Prise Salz
20 Lorbeerblätter

Zubereitung:

Die Zutaten vermischen und gut durchkneten. Aus dem Teig 20 kleine Brötchen formen und auf jeweils ein Lorbeerblatt legen. Mit einem Messer oben leicht einkerben und 25 Minuten bei 200° C im vorgeheizten Backofen backen lassen. Der Alkohol verflüchtigt sich hierbei.

Bene vobis sapiat!

CENA ROMANA

MORETUM = *(herzhafter Brotaufstrich)*

Zutaten:

3 Pack. Schafskäse

Olivenöl

Essig

Pfeffer (frisch gemahlen, aus Pfeffermühle)

frischer Knoblauch

Frühlingszwiebeln

Kräuter (frisch oder getrocknet)

Zubereitung:

Den Schafskäse zerbröseln und mit etwas Olivenöl, Essig, frisch gemahlenem Pfeffer, klein geschnittenen Frühlingszwiebeln, gehacktem oder gepresstem Knoblauch und Kräutern vermischen. (Menge der Zutaten nach Geschmack)

Bene vobis sapiat!

CENA ROMANA

Römische Globuli

Zutaten:

- 250 g Grieß
- 375 g Magerquark
- etwas Olivenöl
- 3 EL Honig
- 1 Handvoll Mohn, gehackte Mandeln

Zubereitung:

Den Weizengrieß mit dem Magerquark gut verkneten und an einem kühlen Platz abgedeckt ca. 1,5 Stunden ruhen lassen.

Dann noch mal durchkneten und mit den Händen kleine Kugeln rollen. Sie sollten ca. 2 cm groß sein. Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Kugeln unter Wenden goldbraun backen.

Die Globuli aus der Pfanne nehmen und mit Honig übergießen. Wenn der Honig zu fest ist, etwas anwärmen. Die Globuli in gehackten Mandeln, in Mohn oder in Pistazien wälzen.

Bene vobis sapiat!

CENA ROMANA

Patina versatilis vice dulcis = (Gestürzte Patina als Süßspeise)

Zutaten:

- 4 Eier
- 250g Milch
- 25g Öl
- 1 El Pinienkerne
- 1 El geschälte Haselnüsse
- 1 El Honig
- frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Röste die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett, bis sie goldbraun sind. Zerkleinere die Pinienkerne und die Nüsse. Vermische die Zutaten und backe daraus in der Pfanne Fladen (wie Eierkuchen). Stürze die Fladen auf einen Teller, begieße sie mit Honig, bestreue sie mit Pfeffer und serviere.

Bene vobis sapiat!

CENAROMANA

POMA PALMAE CUM LARDO =

(Datteln im Speckmantel)

Zutaten:

20 Datteln

200 g Frühstücksspeck (Bacon)

20 Zahnstocher (Holz)

Olivenöl

Zubereitung:

Datteln an einer Längsseite aufschneiden und entsteinen und dann einzeln mit je einer Scheibe Speck umwickeln und mit einem Zahnstocher fixieren. Dann in Olivenöl anbraten, bis der Speck knusprig (nicht schwarz!) wird.

Bene vobis sapiat!

CENA ROMANA

MULSUM SINE TEMETO = (alkoholfreier
Honig"wein")

Zutaten:

- 3 l heller Traubensaft
- 6 EL Honig
- frisch gemahlener Pfeffer
- 10 Lorbeerblätter

Zubereitung:

Den Honig und etwas frisch gemahlene Pfeffer in den Traubensaft einrühren. Lorbeerblätter hinzugeben und einen Tag ziehen lassen (gekühlt).

Bene vobis sapiat!