



Mittelalter Explorer
Rezepte Band 19
Scheingerichte

Inhaltsverzeichnis

Birnen aus Sultaninen und Mandeln	2
Dörräpfel 1	2
Dörräpfel 2	5
Falscher Eberkopf.....	6
Eier aus Hecht in Soße.....	7
Eier aus Mandelmilch im Pfeffer	8
Eingeweide aus Obst und Nüssen	9
Gepreßter Schweinskopf aus Fisch	10
Käse oder Butter aus Mandelmilch	11
Rehbraten zur Fastenzeit	12

Die Religion prägte die mittelalterliche Küche in einem für uns kaum vorstellbaren Maß. An bis zu 130 Fastentagen des Jahres wurden kein Fleisch, keine Eier und keine Milchprodukte verzehrt, der Genuss von Fisch war jedoch erlaubt. Diese Einschränkung führte zur Entwicklung der sog. "Scheingerichte": Gerichte, die wie eine andere Speise aussahen.



Birnen aus Sultaninen und Mandeln

Zutaten

300g große helle Sultaninen
etwas Weißwein
300g geschälte Mandeln
100g Rohrzucker
1 haselnuss- bis walnussgroßes Stück frischen Ingwer (Menge nach Geschmack)

Zubereitung

Die Sultaninen gut mit Wein befeuchten
Den Ingwer sehr fein hacken
Alle Zutaten zusammen im Mörser zerstoßen oder im Mixer fein zerkleinern
Aus der entstandenen Masse kleine Birnen formen und anstelle des Stiels einen Mandelstift einsetzen

Dörräpfel 1

England, 15. Jhd.

12-16 "Äpfel"

Zutaten

Dunkle Mandelmilch

1½ Tassen Mandeln mit Haut
2 EL dunkelbrauner Zucker
4 Tassen (~1l) heißes Wasser

Fleischknödel

1kg dunkles Fleisch (Schwein oder Huhn)
2 Eiklar
½ TL Salz

1/2 TL frischgemahlener schwarzer Pfeffer
1 TL Nelkenpulver
1 TL Macis (Muskatblüte)
2 TL Zimt
1/2 Tasse Korinthen (optional)
6 Tassen (~1,4l) Wasser oder Brühe

Petersilsaft

1 Bund Petersil
~1/2 Tasse (~175ml) Wasser

Grüner Teig

1/4 Tasse Petersilsaft
1/4 Tasse dunkle Mandelmilch
2 Eidotter
1/2 Tasse Mehl

Gelber Teig

1/2 Tasse dunkle Mandelmilch
2 Eidotter
1/2 Tasse Mehl
1/8 TL Safran

Zubereitung

Dunkle Mandelmilch

Mandeln mit Haut mahlen (verstärkt den Geschmack), in eine feuerfeste Schüssel geben
1 EL dunkelbraunen Zucker und 2 Tassen Wasser zum Kochen bringen
Über die Mandeln geben, 10-15 min (oder länger) setzen lassen
Durch ein vierlagiges Tuch seihen, gut ausdrücken
Mandelmasse wieder in die Schüssel geben und den Prozeß mit dem restlichen Wasser/Zucker wiederholen

Fleischknödel ("Äpfel")

Fleisch waschen, sehr fein wolfen, in eine Schüssel geben

Eiklare, Salz, Gewürze und Korinthen zugeben, gut durcharbeiten

In 5cm Ø-Knödel formen, in kochende Brühe oder Salzwasser geben

Die Knödel müssen genügend Platz im Topf haben, sie sollten sich nicht berühren

20 min kochen, herausnehmen, kalt stellen

Petersilsaft

Petersil gut waschen, mit ¼ Tasse Wasser pürieren; ggf. mehr Wasser zugeben

Durch ein vierlagiges Tuch geben, gut ausdrücken

Gelber und Grüner Teig

Jeweils alle Zutaten mischen und gut verschlagen

Restlichen Petersilsaft für zukünftigen Gebrauch einfrieren

Knödel in Dörräpfel verwandeln

Knödel auf Metallspieße stecken (mind. 2cm Abstand) und über einen Tischgrill (oder ähnliches) geben

Mit einem Pinsel Teig darauf verteilen, öfters drehen, bis der Teig trocken, aber noch nicht braun ist

Nächste Lage Teig auf die Knödel pinseln, dabei mit Farbe/Form das Aussehen von Äpfeln/Birnen/Zitronen... imitieren

Vorgang wiederholen, bis alle "Äpfel" die gewünschte Farbe und Oberfläche haben

Vorsichtig von den Spießen nehmen, nach Wunsch garnieren, auftragen

Harleian MS. 279, Potage Dyvers

*Maredudd Angharad ferch Gwenhyfar, The Stewpot Period
Culinary Guild (SCA)*

Dörräpfel 2

England, 15. Jhd.

Zutaten

1 Tasse gehackte Datteln
1/8 TL Safran
1 Tasse Rosinen
500g gehacktes Kalbfleisch
1/2 TL Salz
4 Eier
1/8 TL Pfeffer
1 Tasse Mehl
1/2 TL Zimt
2 Eidotter
1/2 TL Ingwer
1/4 TL Nelken
1 TL Petersil

Zubereitung

Datteln und Rosinen mischen, alle Gewürze, außer 1/4 TL Ingwer dazugeben
Mit dem Fleisch verrühren
Eier schlagen, 1 EL entnehmen und beiseite stellen, den Rest unter das Fleisch mischen
Mit dem restlichen Ei Finger befeuchten, Fleischmischung in kleine Knödel formen
Auf ein gefettetes Backblech setzen, bei 190°C 20 min backen, abkühlen lassen
Mehl, Eidotter, den restlichen Ingwer, Petersil und, falls gewünscht, 1 Prise Safran gut durchmischen
Ofen auf 200°C vorheizen; die Fleischknödel in den Teig hüllen, in 7 min golden backen, auftragen

Pommes D'Orre

Shire of Vanished Wood Cooking Guild, SCA

Falscher Eberkopf

England, 14. Jhd.

Zutaten

1½kg Hackfleisch (Schwein, Rind, oder gemischt)
2 TL Salz
3 TL (Arwens) Poudre Fort 2 (siehe Gewürze)
1 große Pastinake oder weiße Rübe für die Hauer
2 möglichst runde Radieschen für die Augen
Fleisch gut mit den Gewürzen vermengen

Zubereitung

Einen Wildschweinkopf daraus formen, genug Fleisch für die Ohren beiseitelegen
Locker in Alufolie einschlagen
Ohren eher etwas zu groß formen: kleinere Stücke schrumpfen mehr als große
Ohren ebenfalls in Alufolie einpacken
Alles in einem Bräter bei 180°C 1½ Stunden braten; die Ohren nach der Hälfte der Zeit herausnehmen
Abkühlen lassen, Alufolie entfernen
Ohren mit Zahnstochern am Kopf befestigen
Aus der Pastinake zwei Hauer formen und ebenfalls mit Zahnstochern am Kopf befestigen
Radieschen als Augen in das Fleisch drücken
Auf einem Tablett, wenn gewünscht mit Petersil umlegt, kalt oder warm auftragen

Hieatt, Constance B., Pleyne Delit, 2nd edition; Arwen Southernwood, The Stewpot Period Culinary Guild (SCA)

Eier aus Hecht in Soße

Deutschland, 15. Jhd.

Zutaten

500g Hecht
8 große Eier
200g Babykarotten
Butter
Pfeffer und Salz

Zubereitung

Ofen auf 200°C vorheizen
Das Hechtfilet pürieren (im Mörser) und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen
Die Babykarotten rund wie ein Eigelb schneiden und in Butter anbraten
Die Eier vorsichtig am runden Ende öffnen und den Inhalt entfernen
Die Eierschale zur Hälfte mit dem Hechtpüree füllen
Das Karotteneigelb hinzufügen und mit Püree bis obenhin füllen
Die Eier für ~30 min in einer Auflaufform backen
Dann die Eier schälen und 10 min auf einem Grill rösten

Soße zu Fisch (siehe Tunken)

Hecht war im Mittelalter im Gegensatz zu heute sehr verbreitet. Heute ist es sehr schwierig und teuer Hecht zu bekommen. Fisch mit einem weisseren Fleisch wäre dem Eiweiß auch ähnlicher.

Grazer Kochbuch (17r, 31), Ende des 15. Jhd, zit. in: Ehlert, Kochbuch

Stella Seraphina von Leuchtenberg

Eier aus Mandelmilch im Pfeffer

Deutschland, 15. Jhd.

4 "Eier"

Zutaten

Eier

300g Mandeln
zl Wasser und Weißwein
75g Zucker
1 Portion Safran

Soße

1/8l Gemüse- oder Erbsenbrühe
1/8l lieblicher Weißwein
100g frischer Ingwer
1 Scheibe Toast
1-2 EL Zucker
Pfeffer

Zubereitung

Mandeln mit dem Wasser-Wein-Gemisch zu einer dicken Mandelmilch (siehe Grundrezepte) verarbeiten, den Zucker darin verrühren
Die Mandelmasse in ein sehr feines Haarsieb schütten, die Flüssigkeit ablaufen lassen
Die Masse mehrmals kräftig ausdrücken, evtl. einen kleinen Teller als Gewicht daraufsetzen und ~2 Stunden stehen lassen
Danach etwa 1/5 der Mandelmasse abteilen, mit Safran gelb färben und zu dottergroßen Kügelchen formen
Von dem Rest der Mandelmasse die Eier formen; dazu jeweils ein Stück Frischhaltefolie in die Handhöhle legen, Mandelmasse hineinfüllen, wie ein halbes gekochtes Ei formen; eine Höhlung für den "Dotter" und eines der zuvor geformten Kügelchen hineinlegen; mit weiterer Mandelmasse

zu einem Ganzen "gekochten Ei" formen und das "Ei" auf
einem Dessert-Teller anrichten
Ingwer schälen und reiben
Brühe und Wein aufkochen, Ingwer und zerbröselten Toast
hineingeben
Mit Zucker und Pfeffer zu einer scharfen, aber süßlichen Soße
abschmecken

*Kochbuch von Meister Hannsen, des von Wirtenberg Koch,
1460, aus: Ehlert, Kochbuch*

Eingeweide aus Obst und Nüssen

Zutaten

4 feste Schnüre (ungiftig, ungewachst) à 50cm
¼ Tasse halbierte Mandeln, in warmem Wasser eingeweicht
18 getrocknete, halbierte Feigen
½ Tasse (große) Rosinen (Sultaninen)
1½ Tassen Öl
200ml Bier
1⅓ Tassen Mehl
1 TL Zucker
¼ TL Nelken
½ TL Ingwer
1 Prise Salz

Zubereitung

Mit einer scharfen Nadel die Früchte und Nüsse abwechselnd
auf die Schnüre auffädeln, beiseitelegen
Bier, Mehl, Salz und Gewürze verschlagen
Die Frucht-Nuß-Schnüre in den Teig tauchen
Auf hoher Flamme in Öl goldbraun braten, abtropfen

*Cindy Renfrow, Take a Thousand Eggs or More; Gode
Cookery*

Gepreßter Schweinskopf aus Fisch

Deutschland, 15. Jhd.

Zutaten

1kg Karpfen oder Schleie
1l Wasser
1l trockener Weißwein
2 EL Salz
6-8 schwarze Pfefferkörner
1 Lorbeerblatt
1 Zwiebel
375ml Wasser
125ml lieblicher Weißwein
125ml Wasser
2 EL Zucker
2 Stücke Ingwer
1 Spur Zimt
1-2 Nelken

Zubereitung

Den trockenen Weißwein mit 1l Wasser, Salz, schwarzen Pfefferkörnern, Lorbeerblatt und der geschälten, aber ganz belassenen Zwiebel zum Kochen bringen
Die Fische waschen und in mehrere große Stücke schneiden
In dem Sud ~30 min kochen lassen
Herausnehmen, häuten und entgräten
Haut und Gräten in 375ml Wasser nochmals 30 Minuten bei geringer Hitze kochen lassen
Die Flüssigkeit abseihen und zum zerzupften Fischfilet geben
Kalt stellen
Den lieblichen Weißwein mit 125ml Wasser und Zucker aufkochen
Den Ingwer schälen und in die Flüssigkeit reiben
Mit Zimt und Nelken würzen
Die Brühe erkalten lassen und zum Fisch servieren

Voigt, Johannes: Aus einem handschriftlichen Kochbuch des XV. Jahrhunderts (Cod. Guelf. 78.I. Aug. 8°), in: Anzeige f.

Kunde d. dt. Vorzeit NF 4/1857, Sp. 81-83, aus: Ehlert, Kochbuch

Käse oder Butter aus Mandelmilch

Deutschland, 14. Jhd.

4 Personen

Zutaten

150g Mandeln
1/2l Wasser
1cl Weißwein
1 Portion Safran

Zubereitung

Aus Mandeln und Wasser eine Mandelmilch (siehe Grundrezepte) bereiten
In einem Topf aufs Feuer setzen, den Weißwein hinzufügen, unter Rühren aufkochen und bei geringer Hitze auf $\frac{2}{3}$ reduzieren
Dann die Masse auf ein Haarsieb geben und 2 Stunden abtropfen lassen
Das Ergebnis ist ein "Käse" aus Mandelmilch
Will man Butter imitieren, so färbt man vor dem Abtropfen die Mandelpulpe mit Safran gelb

Das buoch von guoter spise (39), 1345/52, aus: Ehlert, Kochbuch

Rehbraten zur Fastenzeit

Deutschland, 15. Jhd.

4 Personen

Zutaten

8 frische Feigen
125g Rosinen
1/8l Weißwein
1/8l Wasser
Salz
8-10 schwarze Pfefferkörner
2 Stück Ingwer à ~1cm
2 Msp Zimt
1 Prise Kardamom
10g geschälte Mandeln
1 Portion Safran
1 EL Weißwein
3 EL Butterschmalz

Zubereitung

Frische Feigen häuten, kleinschneiden, mit Rosinen in Wein und Wasser aufkochen

Den Ingwer schälen und reiben, die Pfefferkörner im Mörser grob zermahlen

Ingwer, Zimt, Kardamom, Salz und Pfeffer in die Feigenmasse geben

Die Flüssigkeit reduzieren, die Masse mit Mehl binden, etwas abkühlen lassen und mit den Händen zu einem länglichen Kloß formen

Auf dem Grill 30-40 min braten; währenddessen öfter wenden und mit aufgelöstem Butterschmalz begießen

Safran in Weißwein lösen, die Mandeln hineintauchen und färben

Vom fertigen "Rehbraten" Tranchen abschneiden und diese mit den gefärbten Mandeln bestecken

Kuchenmeysterey (2), um 1490, aus: Ehlert, Kochbuch

