

lus diabotanon

Kräutersauce für gebratenen Fisch

Zerstoße eine Messerspitze Pfeffer, einen Esslöffel Oregano, eine Messerspitze, eine Messerspitze Kümmel, einen Teelöffel Koriander, einen halben Teelöffel Raute und vier Datteln.

Gieße 3 Esslöffel Olivenöl, salzige Fischsauce und Feigensirup hinzu. Schmecke alles ab und gib es in einen kleinen Topf. Es soll aufkochen. Wenn du es heiß gemacht hast, übergieße den gebratenen Fisch damit und serviere es mit frisch darauf gestreutem Pfeffer.



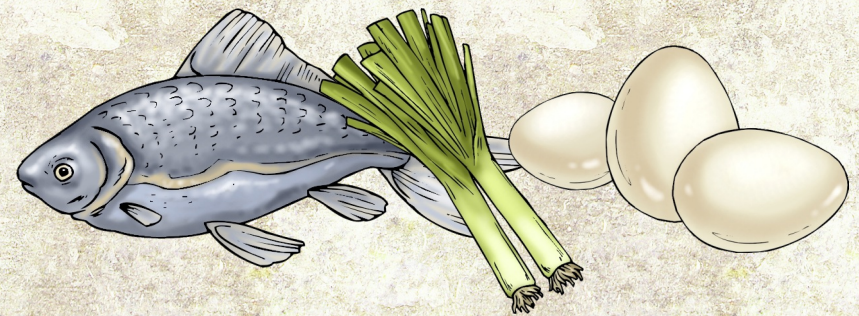
Patina zomoteganum

Auflauf aus gesottenem Fisch

Lege rohe Fische auf ein Backblech. Gib Olivenöl, eingekochten Wein und salzige Fischsauce, sowie ein Bündelchen Lauch und Koriander dazu.

Während es kocht, zerstoße Pfeffer, Liebstöckel, Oregano und zermahle alles miteinander. Gieße Fischsaft dazu und verrühre rohe Eier damit und schmecke es ab. Schütte alles auf das Blech und erhitze es.

Wenn es fest geworden ist, streue Pfeffer darauf und serviere es.



mustei

Mostbrötchen

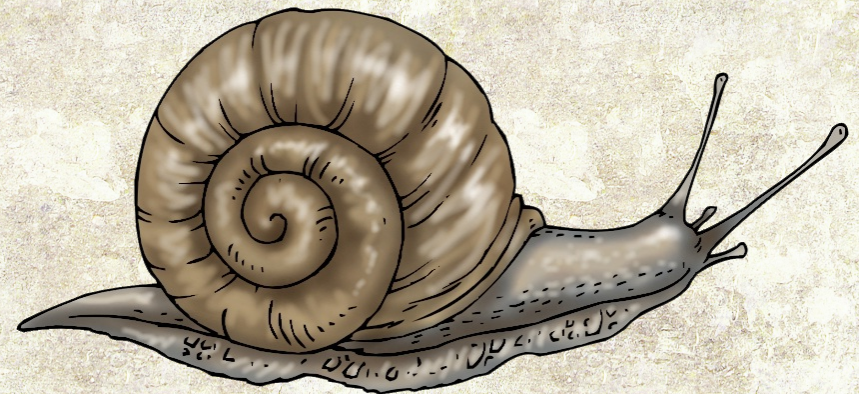
Mische 500 g Mehl (1 Scheffel Mehl) mit 0,3 l Traubensaft oder Most. Gib dazu zwei Esslöffel Aniskörner, einen Esslöffel Kümmel, 100 Gramm Butterschmalz und 50 Gramm geriebenen Schafskäse. Wenn du sie backst, gib Lorbeerblätter dazu.



Cocleas

Schnecken

Nimm 24 Schnecken und tupfe sie ab. Lege sie mit der Gehäuseöffnung nach oben in eine Schneckenpfanne. Aus Salz, Olivenöl, Fischsauce und Pfeffer eine Mischung machen und diese über die Schnecken verteilen. Im Backofen backen.



Cucurbitas

Zucchini auf alexandrinische Art

Zucchini in Stäbchen schneiden und in Salzwasser kochen. Danach abtropfen lassen und in eine Pfanne geben. Nun Pfeffer, Kümmel, fein gehackte Frühlingszwiebel und Raute mischen. Fischsauce, Marsala und Weinessig dazugeben und über die Zucchini gießen. Nochmals kurz in der Pfanne aufkochen und mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreut servieren.

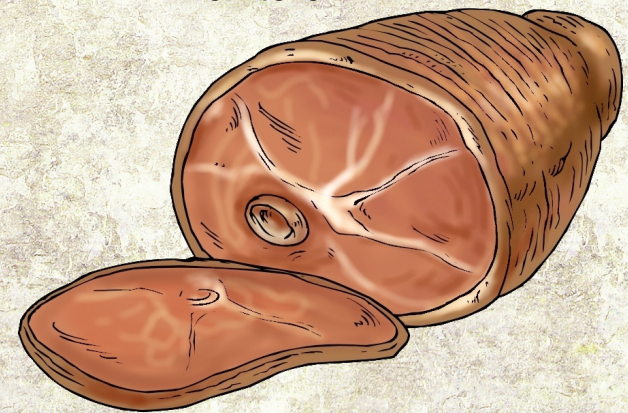


Assaturam

Braten mit Salz und Honig

4 Esslöffel Wasser und 250 g Salz mischen und den Braten damit dicht einkleiden. Im Römertopf zugedeckt zwei Stunden schmoren lassen. Den Salzmantel abkratzen und den Braten mit flüssigem Honig bestreichen und zugedeckt 10 Minuten stehen lassen.

Eine Gewürzsauce aus Olivenöl, Salz, Myrthe, Kümmel, Pfeffer, Honig, Sojasauce, Marsala, Fleischbrühe und Maismehl machen und den Braten damit übergießen. Nun aufschneiden und servieren.



Mulsum

Honigwein

1 Liter Weißwein erwärmen und einige Löffel Honig einrühren, bis er sich auflöst. Eine Stange Zimt und einige Pfefferkörner einlegen und gut ziehen lassen. Den Gewürzwein mit den Gewürzen in eine Flasche füllen und zwei bis drei Wochen kühl aufbewahren.



Palmulae Domesticae

Gefüllte Datteln

Einige Datteln längs aufschneiden und entkernen. Für die Füllung Schafskäse zerbröckeln und mit gehackten Walnüssen und Gewürzen wie Koriander, Salz und Pfeffer zerdrücken. Sherry zugeben, bis die Masse eine cremige Konsistenz annimmt. Die Früchte mit der Masse füllen und leicht in Salz wälzen. Pinienkerne mit Butter anbräunen und über die Datteln geben.

