# Kürbis nach Art des Alexander
# cucurbitas more alexandrino

Dieses Gericht stammt aus dem dritten Buch des Apicius (Liber III - Cepuros, 4, 3).
Kürbisse auf alexandrinische Art: Presse die gekochten Kürbisse aus, streue Salz darüber und lege sie in eine Pfanne. Zerstoße Pfeffer, Kümmel, Koriandersamen, grüne Minze und Laserwurzel, gieße Essig dazu und gib Datteln und Pinienkerne dazu und zerstampfe es, schmecke mit Honig, Essig, Liquamen, Defrutum und Öl ab und übergieße die Kürbisse damit. Wenn es gekocht hat, streue Pfeffer darüber und trage auf.
cucurbitas more Alexandrino: elixatas cucurbitas exprimis, sale asparges, in patina compones. teres piper, cuminum, coriandri semen, mentam viridem, laseris radicem, suffundes acetum, adicies caryotam, nucleum, teres, melle, aceto, liquamine, defrito et oleo temperabis, et cucurbitas perfundes. cum ferbuerint, piper asparges et inferes.

Herkunft: Rom (Antike)
Kategorie: Beilagen, Gemüsegerichte

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 20 Minuten

## Zutaten für 4 Portionen

800 g Zucchini
1 Prise Salz
1 TL Pfeffer
1 TL Kümmel
½ TL Koriander Samen, gemahlen
2 TL Minze
6  Datteln
1 EL Pinienkerne
1 Prise Asant
1 TL Honig
1 EL Weinessig
2 EL liquamen
1 EL defrutum
1 EL Öl
1 Prise Pfeffer zum Abschmecken



Kürbis nach Art des Alexander

## Vorbereitung

Die Datteln entkernen und fein schneiden. Die Zucchini waschen und in daumengroße Stückchen oder fingerdicke Scheiben schneiden. Die Minze waschen und fein hacken. Pfefferkörner, Kümmel und Koriander im Mörser zermahlen, dann die Minze, Datteln und Pinienkerne hinzugeben. Alles gut zerreiben und mit Asant, Honig, Essig, liquamen, defrutum süß-scharf abschmecken.

## Zubereitung

Die Zucchini in kochendem Salzwasser 2 Minuten blanchieren, abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zucchini darin kurz anbraten, dann die Sauce dazugeben und alles kurz aufkochen lassen. Nochmals mit Pfeffer abschmecken und zu

© 2026 coquina.de

Fleisch- oder Fischgerichten vom Grill servieren.

© 2026 coquina.de