



Linsen mit Maronen lenticulam de castaneis

Dieses Gericht stammt aus dem fünften Buch des Apicius (Liber V - Ospreos, 2, 2). Linsen mit Kastanien: Nimm einen neuen Topf und gib die sorgfältig gesäuberten Kastanien hinein. Gib Wasser und ein wenig Natron dazu und lass es kochen. Wenn es kocht, gib in einen Mörser Pfeffer, Kümmel, Koriandersamen, Minze, Raute, Laserwurzel, Poleiminze und zermahle es. Gieße Essig, Honig, Liguamen dazu und schmecke es mit Essig ab und gieße es über die gekochten Kastanien. Gib Öl dazu und lass es aufkochen. Wenn es gut aufgekocht ist, stampfe es, wie Du im Mörser stampfst. Koste; wenn etwas fehlt, gib es dazu. Nachdem Du es in eine Servierschüssel getan hast, gib grünes Öl dazu.

Herkunft: Rom (Antike)

Kategorie: Beilagen, Gemüsegerichte

Vorbereitungszeit: 30 Minuten

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

500 g Linsen
1 ½ Liter Gemüsebrühe
200 g Kastanien
½ TL Backpulver
1 TL Pfeffer schwarz
¼ TL Kreuzkümmel
½ TL Koriander gemahlen
½ TL Minze
2 Prise Weinraute
1 Prise Asant
2 TL Weinessig
2 TL Honig
3 EL liquamen
3 EL Öl



Linsen mit Maronen

Vorbereitung

Die Linsen über Nacht einweichen lassen, dann das Wasser abgießen und zugedeckt in der Gemüsebrühe 30 Minuten weich kochen. Die Schalen der Maronen kreuzweise einschneiden. Anschließend in kochendem Wasser mit dem Natron 5 Minuten überbrühen. Dann Abgießen und, wenn sie sich abgekühlt haben, schälen und in einem Mörser zerstoßen.

Zubereitung

Den Pfeffer grob mahlen (oder frisch aus der Mühle), zusammen mit Kreuzkümmel, Koriandersamen, Minze, Weinraute und Asant in einem Mörser zerstoßen. Die Gewürzpaste zusammen mit den Kastanien unter die Linsen rühren und ohne Deckel weitere 20 Minuten kochen lassen, bis die Linsen fast trocken sind. Mit Weinessig, Honig und liquamen abschmecken, reichlich Olivenöl darüber gießen und anrichten.