Kräuterkäse
moretum

Moretum ist ein einfaches Gericht der antiken römischen Küche, das einer Art Pesto ähnelt. Es besteht üblicherweise aus Schafskäse (oder geriebenen Walnüssen), Olivenöl, Weißweinessig, Salz, Knoblauch, Selleriegrün, Weinraute und Koriander. Moretum wurde oft zu frisch gebackenem Brot gegessen und war ein beliebter Brotaufstrich.
Das Rezept für Moretum wurde in einem Gedicht namens »Moretum« überliefert, das Teil der sogenannten »Appendix Vergiliana« ist, einer Sammlung von Werken, die dem Dichter Vergil zugeschrieben werden, auch wenn er wahrscheinlich nicht der tatsächliche Verfasser ist. Es gibt auch Varianten des Rezepts, die andere Zutaten wie Sesam, Pinienkerne oder Mandeln verwenden.

Herkunft: Rom (Antike)
Kategorie: Beilagen, Milchspeisen

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

250 g Schafskäse
2 Knolle(n) Knoblauch
1 Bund Koriander
5 EL Selleriegrün
¼ TL Weinraute
5 EL Olivenöl
5 EL Weinessig

Kräuterkäse

Vorbereitung

Den Knoblauch schälen und im Mörser oder Mixer zu einer Paste verarbeiten. Die Kräuter waschen und fein hacken, zu dem Knoblauch geben.

Zubereitung

Den Schafskäse reiben und ebenfalls zu der Knoblauch-Kräutermischung geben und alles mit Essig und Öl zu einer glatten Paste verarbeiten. Darauf achten, dass die Paste nicht zu flüssig wird. Das moretum nun zu Kugeln von 3 cm Größe formen und zugedeckt noch einige Zeit ziehen lassen. Mit frisch gebackenem Brot servieren. Variieren Sie das moretum mit unterschiedlichen frischen Kräutern, je nachdem, was gerade zur Verfügung steht, aber achten Sie auf einen sehr sparsamen Einsatz von Weinraute.

© 2025 coquina.de