Rezepte zum Menü aus „Was kocht man bei den Römern?"
Sendereihe: Das Römer-Experiment
Stammnummer: 4684432
Angaben für 4 Personen

Vorspeise:

Hähnchen Schichtsalat

Zutaten:
1 italienisches Weißbrot, in Scheiben geschnitten und entrindet
3 Hähnchenbrüste
100g geriebenen Pecorino
1 feingewiegte Zwiebel
60g Pinienkerne
½ Salatgurke geschält und in Scheiben geschnitten

Man kocht die Hähnchenbrust in ein wenig Salzwasser, nicht zu lange, damit sie nicht zu trocken wird, und lässt sie erkalten.
Dann hackt die Zwiebel, schält und schneidet die Gurke in Scheiben.

Zur Vorbereitung der Marinade, die später den Schichtsalat saftig machen soll, zerreibt man im Mörser ein paar Pfefferkörner, Koriander, Rosinen und gibt dies zu dem Dressing aus Rotwein, Rotweinessig, ein bisschen Honig und Petersilie.

In kleine Weckgläser oder Trinkgläser schichtet man zuunterst das Weißbrot, dann Zwiebel, dann etwas Pecorino, dann mit Gurke, Hühnchen, Brot, Pinienkernen und Marinade weiterschichten.

Vor dem Servieren ein paar Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Hauptgang:

Schweinebraten nach Ostienser Art

1kg Schweinebraten mit Schwarte
½ l Fischsauce (am besten thailändische/vietnamesische Fischsauce aus dem Asialaden)

© SWR Planet Schule 2011

Pfeffer
Liebstöckel
getrockneter Dill
ein Lorbeerblatt
Kümmel
Asa Foetida
(Teufelsdreck oder auch Stink-Asant, hier kaum zu beziehen, event. über Apotheken oder über indische Gewürzhändler, da in der indischen Küche heute noch verwendet)
300 ml Vin Santo oder einen anderen süßen Wein

Aus der Fischsauce, dem Wein und den Gewürzen eine Marinade herstellen
und das Bratenfleisch 3 Tage darin im Kühlschrank marinieren

Bei 200° 1 ½ Stunden im Backofen garen

Dessert:

Karamellisierte Datteln

Datteln
Haselnüsse
Walnüsse
Pinienkerne
Honig
etwas Salz

Nüsse und Pinienkerne im Mörser zerstoßen,
Honig in einer Pfanne erwärmen und die zerstoßenen Nüsse darin karamellisieren,
anschließend die Datteln in dem Nusskaramell wenden und erwärmen,
zusammen mit dem Nusskaramell noch warm servieren.

© SWR Planet Schule 2011