

Odile Redon / Franchise Sabban /  
Silvano Serventi

# DIE KOCHKUNST DES MITTELALTERS=r

Ihre Geschichte und 150 Rezepte des 14. und 15.  
Jahrhunderts, wiederentdeckt für  
Genießer von heute

Mit einem Vorwort von Georges Duby

Aus dem Französischen  
von Hans Thill

Eichborn.

# INHALT

VORWORT VON GEORGES DUBY	5
DANKSAGUNGEN	8
VORBEMERKUNG	10
<b>KÜCHENGESCHICHTEN</b>	13
<b>DIE MITTELALTERUCHE KÜCHE HEUTE</b>	53
<b>SUPPEN</b>	73
SUPPEN UND TEIGWAREN IN BOUILLON	75
1. Cretonne'e mit neuen Erbsen oder dicken Bohnen	75
2. Suppe mit frischen Kräutern	78
3. Kürbissuppe	80
4. Kichererbsensuppe	81
5. Zanzarelli	83
6. Lasagne	85
7. Fleischravioli	88
8. Weiße Ravioli oder süße Klößchen	90
9. Gnocchi aus Frischkäse	93
10. Improvisierte Suppe	95
11. Suppe mit Mandelmilch	96
<b>POREES UND GEMÜSE</b>	99
12. Weiße Poree	99
13. Weiße PorSe mit Mandelmilch	101
14. Grüne Pore"e	102
15. Grüne Pore"e für magere Tage	104
16. Pore"e von Kresse für die Fastenzeit	105
17. Schwarze Pore"e	106
18. Tredura oder gehackter Lauch	107
19. Blattgemüse mit Fenchel	110
20. Spargel mit Safran	114
21. In Gewürzen gedünstete Champignons	115
22. Frische dicke Bohnen mit Kräutern	116
23. Püree aus kleinen Bohnen oder Ackerbohnen	117
24. Linsenpüree	119

25. Kürbiscreme	121
26. Salat aus gebratenen Zwiebeln	122
FLEISCH IN SAUCE	
27. Hasenpfeffer aus dem <i>Mdnagier</i>	125
28. Pfeffer vom Hasen oder jedem anderen Fleisch	127
29. Rehpfeffer süß-sauer	129
30. Ambrosia vom Huhn mit Trockenfrüchten	131
31. Huhn mit Fenchel	133
32. Huhn in Verjus	134
33. Limonia oder Zitronenhuhn	136
34. Romania oder Huhn in Granatapfelsaft	137
35. Brühe vom Kapaun	139
36. Sarazenenbrühe	140
37. Tauben mit Mandeln und Gewürzen	142
38. Grave von kleinen Vögeln oder anderem Fleisch	144
39. Seyme vom Kalb	146
40. Hammeltopf	148
41. Hammel Ausoerre	150
42. Sardamone oder geschmorter Hammel	151
43. Karbonade	152
44. Fegatelli oder Netzwürstchen	154
45. Vinaigrette ohne Essig	156
BRATEN	
46. Gebratenes Zicklein in goldbrauner Sauce	160
47. Hammel mit Petersilie	162
48. Hammelschulter am Spieß	163
49. Gefülltes Spanferkel	164
50. Porchetta	166
51. Cormary oder Schweinelende, in Rotwein gebraten	169
52. Bourbelier vom Wildschwein	170
53. Hase am Spieß	172
54. Rinderbraten	174
55. Rinderrouladen	175
56. Gebratene Rinderzunge	176
57. Gefüllte Wachteln am Spieß	177
58. Gebratene Gans	179
59. Huhn in Orange	181
60. Kapaun in Jance	182

<b>FISCH</b>	185
61. Escabeche nach Art des Schankwirts	186
62. Fisch süß-sauer	187
63. Aalspießchen zu Sankt Vinzenz	189
64. Marinierte Forellen	192
65. Gebratene Aelse	194
66. Chaudume vom Hecht	196
67. Gegrillte Makrelen	197
68. Umgedrehte Sardinen mit Füllung	198
69. Mit Kräutern und Gewürzen gegrillter Fisch	201
70. Thunfisch in Gelbem Pfeffer	• 202
71. Seezungen in Saft von Bitterorangen	203
72. Rochen in Knoblauchsauce	204
73. Stockfisch in Knoblauchsauce	205
74. Tintenfisch schwarz	207
75. Gebackene Austern	209
<b>PASTETEN, KUCHEN UND TORTEN</b>	211
<b>SALZIGE PASTETEN, KUCHEN UND TORTEN</b>	213
76. Knoblauchtorte	213
77. Zwiebelkuchen	214
78. Kräutertorte	216
79. Torte des <i>M&amp;ngier</i>	218
80. Grüne Torte	220
81. Bologneser Torte	223
82. Einfache Torte	225
83. Kaninchenpastete	226
84. Zickleinpastete	228
85. Pastete von Lammkeule im Topf	230
86. Kalbspastete	231
87. Torte von König Manfred	233
88. Ungarische Torte	235
89. Aaltorte mit Spinat	237
90. Aaltorte	240
91. Aalpastete	242
92. Forellen im Teig	244
<b>SÜSSE PASTETEN, KUCHEN UND TORTEN</b>	247
93. Kürbiskuchen	247
94. Weiße Torte	249
95. Torte aus Siena	251
96. Becherpastete	252

97. Pastete aus rohen Birnen	255
98. Schichtentorte mit Trockenfrüchten	256
SAUCEN	259
99. Knoblauchsauce	259
100. Weiße Knoblauchsauce	261
101. Rosa Knoblauchsauce	262
102. Knoblauchsauce zu Fisch	263
103. Himmelblaue Sommersauce	264
104. Grüne Sauce	265
105. Grüne Sauce zu gekochtem Fleisch	267
106. Äußerst köstliche Kamelin-Sauce	268
107. Kamelin-Sauce aus Tournai	269
108. Schwarzer Pfeffer	271
109. Gelber oder säuerlicher Pfeffer	272
110. Pfeffersauce ohne Pfeffer	273
111. Jance	274
112. Sauce zu Ferkel- oder Gänsebraten	275
113. Sauce mit blauen Trauben	277
114. Sauce mit Backpflaumen	278
115. Senf	279
EIERSPEISEN	283
116. Eier mit Zwiebeln	283
117. Eier in Senfsauce	285
118. Gefüllte Eier	286
119. Verlorene Eier in Eiercreme	288
120. Eier in Ravioli	289
121. Grünes Omelett	290
122. Omelett mit Orangen für Huren und Wüstlinge	293
ZWISCHENGERICHTE UND SÜSS-SPEISEN	295
123. Fleisch in Gelee	297
124. Fisch in Gelee	299
125. Krapfen mit Mark	302
126. Pipefarces	303
127. Mistembecs	305
128. Früchtepastetchen	306
129. Kaiserkräpfen	308
130. Italienisches Blanc-manger auf katalanische Art	309
131. Italienisches Blanc-manger von jenseits der Alpen	313
132. Weizengrütze	314

133. Reis mit Mandelmilch	317
134. Pudding mit Trockenfrüchten	319
135. Mandelcreme	320
136. Marzipan	321
137. Mandelkonfekt	324
138. Pfannkuchen	326
139. Arme Ritter	328
140. Kirschcreme	330
141. Apfelmus mit Mandelmilch	332
142. Creme aus Mirabellen, Honig und Gewürzen	334
143. Birnen in Sirup	335
144. Birnen in griechischem Wein	337
<b>ALLERLEI KLEINIGKEITEN</b>	<b>339</b>
145. Quittenbrot	340
146. Apfelkonfekt	342
147. Schwarzer Nougat	343
148. Kandierte Orangenschalen	345
149. Hippokras - Gewürzpulver und Wein	347
150. Gewürzmischungen	348
151. Mandelmilch	350
152. Bouillons	351
153. Teig für Pasteten, Kuchen und Torten	353
<b>ANHANG</b>	
BIBLIOGRAPHISCHE ANGABEN	359
REGISTER DER REZEPTE	363
LISTE DER REZEPTE NACH KULINARISCHEN TRAKTATEN	368
BILDNACHWEIS	376