Braten auf andere Art (Aliter assuratas)

1 Karotte, ein Stk. Sellerie, 1 Lauch, 1 Stk. Kohl, 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, 2 Nelkenköpfe, 2 Markknochen, 2 l Wasser, 1 EL Salz, 800 Gramm Rindfleisch zum Sieden
Das Gemüse putzen und in Stücke schneiden. Die ungeschälte Zwiebel mit Lorbeerbl. u. Nelke bestecken. Das Gemüse zusammen mit den Knochen ins kalte Wasser geben und aufkochen, salzen und das Fleisch dazugeben. Gut 2 Std. ziehen lassen. Das Fleisch herausnehmen und abtrocknen. (Die Brühe kann als Suppe gereicht werden.) In heißem Öl anbraten, aufschneiden, mit Salz bestreuen und mit folgender Sauce begießen:
Zutaten: 2 EL Distelöl, ½ TL Salz, 4 Myrtenbeeren, ¼ TL Kümmel, ¼ TL Pfeffer, ½ TL Honig, 3 EL Sojasauce, 1 EL Marsala, 2 dl Fleischbrühe, 2 EL Olivenöl, 2 TL Maispulver. Zerstampfte Myrtenbeeren und Kümmel, gemahlenen Pfeffer, Honig, Sojasauce, Marsala, Fleischbrühe und Olivenöl erwärmen, 5 Min. kochen und mit Maispulver binden.

Fleischrouladen a la Apicius (Ofellas Apicianas)

Entbeine das Fleisch, rolle und binde es zusammen und gib es in die Röhre. Lasse es bräunen, nimm es heraus und trockne es auf dem Rost bei kleinem Feuer, damit es seinen Saft verliert; achte darauf, dass es nicht verbrennt. Stampfe Pfeffer, Liebstöckel, Zyperngras- Wurzel, Kümmel; mische mit *liquamen* und *passum,* gib das Fleisch mit dieser Sauce in einen Topf, wenn es gar ist nimm es heraus, lasse es trocknen und serviere es ohne Sauce mit Pfeffer bestreut. Anmerkung: Man kann diese Art von Roulade auch mit Schweinsbauch machen. Dieses Rezept wäre auch, leicht verändert, nach meiner Meinung für den Smoker geeignet. Das folgende Rezept ist nicht verändert und im Original wiedergegeben.

Porcellum hortolanum (Spanferkel mit Gemüse gefüllt)

Entbeine das Ferkel von der Gurgel her aus, fülle es mit einer Mischung von gehacktem Huhn, Drosseln, faschiertem Eingeweide des Ferkels, lukanischen Würstchen und entsteinten Datteln, getrockneten Zwiebeln, Schnecken ohne Gehäuse, Malven, Rüben, Lauch, Sellerie, gekochtem Kohl, Koriander, Pfefferkörnern, Pinienkörnern und schließlich 15 Eiern und *liquamen*, das mit gemahlenem Pfeffer gemischt ist. Nähe das Ferkel zu und brate es an. Dann gib es in die Röhre. Wenn es gar ist, schneide es am Rücken auf und übergieße es mit folgender Sauce: Gestoßener Pfeffer, Raute, *liquamen*, *passum*, Honig, etwas Öl; bringe dies zum Kochen und binde es mit *annulum*.

Diese drei Rezepte würden, nach entsprechender Anpassung, sicher auch auf einem Spieß, oder im Smoker gute Figur machen.

liquamen /garum – eine Fischsauce die aus zerstapften Sprotten, Anchovis, Sardinen, oder Makrelen vermischt mit Salz, im offenem Topf einige Monate an der Sonne, hergestellt wird. Ersatz; Asiatische Fischsauce
***passum* -** eine Pfeffertinktur. Ersatz: ?
***annulum*-** Bindemittel (Weizenmehl, Maismehl,..?)
***mulsum*-** ein mit viel Honig vermischter Süßmost. Ersatz: Marsala

Für Interessierte: Kochbuch der alten Römer von Hans Peter von Peschke und Werner Feldmann Verlag: Artemis & Winkler