Moretum - Das Mörsergericht

Römische Käsepaste

Moretum ist ein römisches Gericht vorwiegend bestehend aus Schafskäse, Knoblauch und Olivenöl. Der Name kommt wahrscheinlich von einer Reibeschale, die „mortarium“ hieß, in der die Paste hergestellt wurde. Zu finden ist die Beschreibung für die Herstellung in einem gleichnamigen Gedicht Namens Moretum (aus der Appendix Vergiliana), das dem römischen Dichter Vergil zugeschrieben wird (auch wenn er wahrscheinlich nicht selbst der Verfasser ist), sowie in einer Schrift von Columellas "De re rustica".

Bei der Art des zu verwendenden Käses wird je nach Übersetzung von "milchigen Käses", "jungen, gesalzenen Käse", "harten Käse" oder "hart von zerfressenem Salze, Kommt ein Käse dazu" gesprochen, was zur Folge hat, dass neben harten Käse auch weicher Käse für Moretum verwendet wird. Ob man nun weichen Schafskäse (Feta) oder einen festen Pecorinokäse mit eventuell etwas (Ziegen) Frischkäse verarbeitet, hängt davon, welches Ergebnis der Koch erzielen möchte: milder oder herber Geschmack, weiche oder harte Konsistenz.

Im "Appendix Vergiliana" bestehen die Zutaten aus Knoblauch, Käse, Koriander, Weinraute, Sellerieblätter, Essig und Olivenöl. Im "De re rustica" wird von Bohnenkraut, Minze, Schnittlauch, Lattichblätter, Thymian, Walnüsse, Sesamkörner, Pinienkerne, Haselnüsse, Mandelkerne und Oregano gesprochen, die je nach Geschmack und Vorhandensein verarbeitet wurden.

Am Ende des diese Textes sind noch die Originaltexte zu finden.

Zutaten

150 g Pecorinokäse (gerieben)

5 Knoblauchzehen (gepellt)

20 Korianderblätter

1 Zweig Weinrauteblätter

Etwas frisches Selleriegrün

20 ml Balsamessig

20 ml Olivenöl

Prise Salz

Zubereitung

Alle Zutaten in einen Mixer geben und zu einer homogenen Masse verarbeiten.

Zu mittleren Kugeln formen und kalt stellen.

Zum Servieren frischgebackenes Brot geben.

Diese Käsecreme eignet sich auch zum Gratinieren oder füllen wie z. B. Ravioli oder Ähnliches.

Dieses Rezept ist von www.koch-welten.de
Der Inhalt der Webseite www.Koch-Welten.de ist urheberrechtlich geschützt. Die Vervielfältigung von Informationen oder Daten, insbesondere die Verwendung von Texten, Textteilen oder Bildmaterial, bedarf der vorherigen Zustimmung von www.Koch-Welten.de. Die Informationen der www.Koch-Welten.de-Webseiten dürfen nicht verändert oder verfälscht werden.