

Cari hospites et futuri discipulae discipulique, cursus Latinus classium septimarum vos salutat et vobis bonam appositionem exoptat!

Dulcis Domestica

Zutaten

- ▶ Datteln
- ▶ Pinienkerne oder Walnüsse
- ▶ Pfeffer, Salz
- ▶ Honig

Zubereitung

Fülle große oder normale Datteln (5-6 möglichst frische Datteln pro Person), nachdem der Kern entfernt ist, mit Walnüssen oder Pinienkernen oder gemahlenem Pfeffer. Bestreue sie außen mit Salz, brate sie in heißem Honig.



Libum nach Cato Maior

Zutaten

- ▶ 120 g Mehl
- ▶ 225 g Ricottakäse bzw. 250-300 g Frischkäse natur (wenn der Kuchen lockerer werden soll)
- ▶ 2 Eier
- ▶ Lorbeerblätter
- ▶ klarer und flüssiger Honig

Zubereitung

Zunächst die Eier schlagen. Mehl und Käse (falls Ricottakäse, sollte er vorher zu einer cremigen Masse geschlagen worden sein) in eine Schüssel zu den Eiern geben und alles mit einem Rührgerät verrühren. Lorbeerblätter auf das eingefettete bzw. mit Backpapier ausgelegte Blech legen und auf die Blätter den Teig in vier Portionen geben. Die Kuchen sehen dann aus wie Fladen, die zerfließen, was sie aber nicht tun. Bei 220° im Ofen backen, bis die Kuchen sich gehoben haben und eine goldbraune Kruste besitzen. Kuchen teilen und in jede Hälfte Honig einfüllen.



Mustacei (Mostbrote) nach Cato Maior

Zutaten

- ▶ 100 g Mehl
- ▶ 15 g Schweineschmalz
- ▶ ca. 1 TL Ricotta
- ▶ Anis
- ▶ Cumin / Kreuzkümmel
- ▶ Most (am besten naturtrüben Apfelsaft)
- ▶ Lorbeerblätter



Zubereitung

Mehl mit Schweineschmalz, Ricotta und ausreichend Anis und etwas Cumin verkneten; soviel Most dazu geben, dass ein weicher, leicht formbarer Teig entsteht. Kleine, keksförmige Brote formen; jeweils auf ein Lorbeerblatt setzen und im Backofen bei geringer Hitze ca. 30 Minuten backen.

Tipp: Wird ein wenig Honig, Sesam und Schwarzkümmel in den Teig eingearbeitet, schmeckt es noch ein wenig raffinierter. Statt Apfelsaft kann jeder andere Saft verwendet werden; mit Grenadinesirup erhalten die Mostbrote eine rötliche Farbe, die vor allem Kindern gefallen dürfte.

Zusatzinformationen: Der Name dieser Speise, die heute noch in verschiedenen Regionen Italiens hergestellt wird, hat in manchen Gebieten überlebt: von den lombardischen „mustazzi“ zu den kalabrischen „mussaccioli“, bis hin zu den apulischen „mustazuelli“. Allerdings ist in all jenen Rezepten der Most, der den kleinen Küchlein ursprünglich den Namen gab, verschwunden.

Moretum (Kräuterkäse)



Zutaten

- ▶ 500 g Frischkäse (z.B. Ricotta) für die flüssige Variante oder ca. 200g geriebenen Pecorinokäse oder Parmesan für die feste Variante
- ▶ 5 Knoblauchzehen (oder weniger je nach Geschmack)
- ▶ 20 Korianderblätter
- ▶ 1 Zweig Weinrautenblätter (hier schwer zu bekommen, stattdessen etwas Rucola)
- ▶ etwas frisches Selleriegrün
- ▶ nach Geschmack andere Kräuter (Minze, Thymian, Rosmarin ...) hinzufügen
- ▶ 20 ml Balsamessig
- ▶ 20 ml Olivenöl

Zubereitung

Alle Kräuter fein hacken bzw. in einen Mixer geben. Den Käse zusammen mit Essig, Olivenöl und Kräutern zu einer Creme verrühren (Variante flüssig) oder mit dem festen Käse zu einer Käsemasse verkneten. Den festen Käse dann zu einer Halbkugel oder in viele kleine Kügelchen formen und kalt lagern. Dazu reicht man frisches Brot oder Fladenbrot.