

Tatjana Junker

LAGERKÜCHE

Mittelalterlich kochen auf offenem Feuer



NEUMANN-NEUDAMM



INHALT

Vorwort	2	Huhn in Pomeranzensauce	60
Die Küchenausstattung	6	Ragout	64
Kühlung	8	Rehkeule	70
Feuerstelle und Feuer	12	Fleischpastete im Topf	74
Äpfel mit Speck	18	Gegarter Fisch in Wein	78
Haferbrei	20	Omelett mit Räucherfisch	80
Eier mit Zwiebeln	23	Forelle in Zimtsauce	82
Grüne Eier	25	Holunderblütenmus	86
Kohleintopf	29	Weisse Ravioli	88
Lauch und Brot in Wein	30	Pfannkuchenschnecken	92
Cretonné mit neuen Erbsen	32	Aprikosen nach Apicius	95
Zanzarelli	34	Kräuterbutter	98
Weisskohl in Senfsauce	36	Honigbutter	99
Lauch mit Walnüssen	41	Likör	100
Gebratene Möhren	42	Salbeiöl	102
Mangold & Spinat mit Kräutern	44	Knoblauchsauce	104
Gedämpfter Kräuterpudding	49	Grüne Sauce	105
Gebratene Brote	50	Quellen der Rezepte	108
Serviettenkloss	52	Historische Autoren	113
Blancmanger	54	Warenkunde & Bezugsquellen	114
Huhn in Bier	58		

DIE FEUERSTELLE UND DAS FEUER

Leider ist es uns manchmal aufgrund der Orte, an denen ein Lager aufgeschlagen wird, nicht möglich eine Feuerstelle auszuheben. In dem Fall muss man mit einer Feuerschale arbeiten. Das geht auch, ist aber weniger flexibel und damit stressiger. Ich gehe im Folgenden davon aus, dass es möglich ist, eine geräumige Feuerstelle auszuheben und unter Idealbedingungen zu kochen.

Zunächst möchte ich auf die Feuerstelle eingehen.

Ideal ist es, wenn man an einem relativ windgeschützten Platz – natürlich fernab von Bäumen und Büschen – eine Feuergrube ausheben kann. Immer sollte zur Vegetation ein respektvoller Abstand gehalten werden, nicht nur wegen der Brandgefahr, sondern weil Bäume und Büsche durch Hitze und Funkenflug in Mitleidenschaft gezogen werden können!

Zunächst muss man sich bewusst machen, wie viele Sachen man über die Lagerzeit hinweg gleichzeitig auf der Feuerstelle zubereiten möchte.

Ist die Feuerstelle zu schmal oder zu kurz, so kommt man schnell in Schwierigkeiten! Ich persönlich bevorzuge eine eckige Feuerstelle, die gut 50–60 cm breit sein darf und deren Länge meist zwischen 1 m und 1,20 m liegt.

Auf dieser Fläche werden mit einem Spaten die Grassoden etwa eine Spatenlänge tief ausgegraben und beiseite gelegt. Als Begrenzung rund um die ausgestochene Fläche werden Steine gelegt und hinter die Steine die ausgestochenen Grassoden. Auf diese Weise können die Grassoden bei Lagerabbruch wieder eingesetzt werden und neu anwachsen.

Diese Methode eine Feuerstelle zu bauen hat mehrere Vorteile:

- ♦ Das Feuer ist von allen Seiten leicht zugänglich und selbst mehrere Personen stören sich nicht gegenseitig
- ♦ Glut und Flamme können verteilt genutzt werden
- ♦ Es gibt genügend Platz, Speisen am Rand warm zu halten
- ♦ Feuchtes Holz kann am Rand getrocknet werden

Entfachen des Feuers:

Zunächst muss das Feuer gut vorbereitet werden. Das heißt, alle später benötigten Materialien müssen griffbereit liegen, so dass nahtlos ein Arbeitsschritt nach dem anderen gemacht werden kann.



Man benötigt:

- ♦ Eine Zündquelle (Wie letztlich ein Feuer entzündet wird, bleibe Jedem selbstverständlich überlassen – zum Beispiel mit Schlagstahl und Feuerstein)
- ♦ Zunder
- ♦ Feuernest
- ♦ Äste nach Größe sortiert
- ♦ Scheite

Zunder:

Als Zunder wird ganz allgemein das Material bezeichnet, welches von einem Funken angefacht wird.

Zunder kann man kaufen oder selbst herstellen beziehungsweise sammeln.

- ♦ Zunder aus Zunderschwämmen (einem mehrjährigen Baumschwamm, der heute unter Naturschutz steht!)
- ♦ Distelsamen (die weiß und wattig gewordene, verblühte Blüte)
- ♦ Birkenrinde
- ♦ Moos
- ♦ Baumflechten
- ♦ Leinen- oder Hanffasern; gegebenenfalls mit Wachs getränkt

Feuernest:

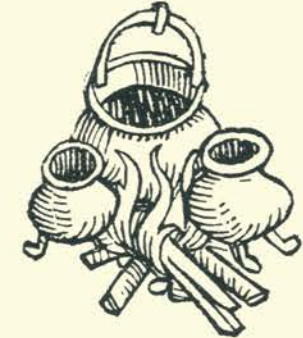
Um die Glut im Zunder weiter zu entfachen, legt man ihn in ein „Feuernest“ – ein zusammengelegtes Nest aus leicht entzündlichem Material: trockenem Stroh, trockenem Gras und kleinen, besonders trockenen Ästchen.



❧ Eier mit Zwiebeln ❧

23

Für 4 Personen:
4 frische Eier
2 Zwiebeln
½ l leichter Rotwein
1 EL Weinessig
50 ml Verjus
Olivenöl
Salz



Die Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden und etwa 5 Minuten lang in wenig Wasser weich kochen. In einem kleinen Schmortopf 2 EL Olivenöl erhitzen und die weichen Zwiebeln darin so lange anbraten, bis sie Farbe genommen haben – Bräunungsgrad ganz nach Belieben. Die Zwiebeln aus dem Topf nehmen und beiseite stellen.

Nun den Wein, den Verjus und den Essig in dem frei gewordenen „Zwiebeltopf“ miteinander aufkochen, und so lange kochen lassen, bis der Sud auf gut ¼ der Menge eingekocht ist.

Die weichen, gebratenen Zwiebeln zugeben – das Zwiebelmus soll leicht flüssig sein, aber schon eine sehr zähe Konsistenz haben, damit es später nicht von den Eiern herunterläuft. Nach Geschmack salzen.

Wenn die Sauce fertig ist, wird etwas Öl in einer Pfanne erhitzt und die Eier wie Spiegeleier zubereitet, möglichst ohne dass sie verlaufen. Auf Teller setzen (zuvor möglichst viel Öl abtropfen lassen) und dann mit der Zwiebelsoße übergießen und servieren.





Sollte zu viel der Flüssigkeit verloren gehen oder aber die Hühnchenteile so viel Platz einnehmen, dass sie nicht bedeckt sind, muss man mit Saft, Wein und Brühe strecken. Den Wein sollte man hier nicht zu großzügig einsetzen und vermehrt auf Saft und Brühe vertrauen, da der Wein unter Umständen nicht mehr genügend verkocht und den zarten Orangengeschmack überdecken würde! Nach einer Stunde sollten die Hühnchenteile weich sein.

Ich empfehle in leicht gesalzenem Wasser gekochte Gerstengraupen (Perlgraupen, mittel) als Beilage. Man kann die Graupen schön als Kranz anrichten, die Hühnchenteile dekorativ in die Mitte legen und mit Sauce begießen. Noch ein wenig der benutzen Gewürze darüberstreuen und mit Orangenscheiben garniert servieren!

! Sollten Sie zur Zubereitung „echte“ Pomeranzen (Bitterorangen) bekommen, so müssen Sie unter Umständen etwas mehr Süße begeben – abschmecken ist hier unbedingt notwendig, da sonst das gesamte Gericht einen zu bitteren Beigeschmack bekommen kann! Honig empfiehlt sich hier als Ausgleich.

! Als kleine Variante kann man der Sauce auch 2 EL englische Orangenmarmelade zugeben, die aus Bitterorangen hergestellt wird und den typischen Geschmack des Gerichts hervorhebt.



❧ FLEISHPASTETE IM TOPF ❧



500 g Hackfleisch (ich empfehle Lamm)
 150 g Nierenfett oder Kokosfett (Palmin)
 100 g Zwiebel (fein würfeln)
 1 Knoblauchzehe (fein würfeln)
 3 EL Weinessig, 2 EL Wasser
 Ingwer, gemahlener Pfeffer
 Muskatnuss, Salz

! Bei dieser Pastetenart handelt es sich um eine „Schüsselpastete“, die ohne Teig in einem feuerfesten Gefäß gegart wird. Pasteten mit Teigmantel, wie wir sie heute kennen, gab es auch bereits im Mittelalter. Nur wurde für die Zubereitung ein Pasteten-Ofen benötigt, den sich nur wohlhabende Menschen innerhalb des eigenen Hauses leisten konnten. Ohne einen solchen Ofen buk man die Pasteten entweder in einer Steingutform ohne Teig oder aber ging zum ortsansässigen Pastetenbäcker, um eine bereits fertige Pastete mit Teig zu kaufen.

Das Fett zerkleinern und mit dem Hackfleisch gründlich vermengen. Es muss keine homogene Masse werden, das Fett darf ruhig in kleinen Stückchen im Fleisch zu sehen sein, es verteilt sich im Garvorgang von alleine. Nur sollte es schon in der gesamten Fleischmasse verteilt sein und nicht nur in einer Ecke oder obenauf liegen!

Zwiebeln und Knoblauch (wer mag, nimmt mehr als im Rezept angegeben – das macht den Braten nur würziger) fein hacken, unter die Fleischmasse geben, kräftig salzen und pfeffern und erneut gut durchmengen.

Diese Mischung in einen kleinen Topf oder eine Terrinenform ohne zusätzliches Fett geben und mit 2 EL Wasser begießen. Auf kleiner Flamme oder über leichter Glut bedeckt 45 Minuten kochen lassen.

Erst nach dieser Kochzeit wird der Essig und nochmals Gewürze nach Geschmack zugefügt. Die Pastete nun ca. 30 Minuten kochen lassen (sie bleibt obenauf hell).

Die Pastete ist definitiv gar, wenn sie rundherum schön gebräunt ist und leicht federt, wenn man mit dem Finger auf die Oberfläche drückt.

Entweder sofort servieren oder vollständig auskühlen lassen und dann aufschneiden! Sollte man sie einmal zu früh aus dem Feuer geholt haben, kann man die aufgeschnittenen Scheiben gut nochmals beidseitig in einer Pfanne anbraten.

Wer es gerne würzig mag, sollte vor allem nicht an Pfeffer und Ingwer sparen – Kräuter geben der Pastete auch noch eine interessante Note, sie müssen jedoch schon in die Fleischmasse gleichmäßig eingearbeitet werden, da sie sonst verbrennen. Ich empfehle Majoran, Rosmarin und Salbei.



🍷 OMELETT MIT RÄUCHERFISCH 🍷

Für 4 Personen:

8 Eier

Salz, Pfeffer, Petersilie

2 Stangen Lauch (das Weiße, in feine Ringe geschnitten)

1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe

Räucherfischfilets (ich bevorzuge Forelle oder Makrele)

Öl oder Butterschmalz

Die Eier in einer großen Schüssel verquirlen und mit Salz und viel Pfeffer abschmecken. Die Zwiebel abziehen und sehr fein würfeln, den Knoblauch sehr fein hacken. Die Petersilie gründlich waschen, von den Stielen zupfen und ebenfalls sehr fein hacken. Pro Portion etwas Lauch, Zwiebel und Knoblauch in einer Pfanne mit heißem Öl oder Butterschmalz andünsten. Ein Viertel der Eiermasse zugeben und kurz verrühren, so dass alle Zutaten gleichmäßig verteilt sind. Mit Petersilie bestreuen. Bei etwas größerer Hitze stocken lassen. Vorsicht: nicht zu heiß werden lassen, sonst brennt das Omelett auf der Unterseite an, während die Oberseite noch roh ist! Sobald es auch an der Oberfläche stockt, werden Räucherfischstücke auf einer Hälfte verteilt und anschließend wird die andere Hälfte des Omeletts darüber gefaltet.

Anrichten und mit Petersilie bestreut servieren.

! Man kann natürlich den Fisch auch separat reichen oder Fleischreste, Speck und andere Beilagen nutzen, die vorhanden sind. Generell passt alles, was würzig ist. Findet weder Fleisch noch Fisch Verwendung sollte etwas mehr Salz in das Omelett gegeben werden, um eine gute Würze zu erhalten. Dieses Gericht bietet sich für die erste oder letzte Mahlzeit im Lager an, denn es geht schnell, ist einfach und nicht zu aufwendig.





APRIKOSEN NACH APICIUS

95

Die Aprikosen werden mit allen Zutaten – außer dem Stärkemehl und dem Pfeffer – in einen Topf gegeben und aufgekocht. Frische Aprikosen brauchen ein wenig länger als Aprikosen aus der Dose, zerfallen aber auch nicht so schnell!

Sobald die Aprikosen weich werden, rührt man das Stärkemehl mit etwas kaltem Wasser an und gibt es in einem feinen Strahl unter Rühren zu den Aprikosen.

Sobald die Sauce abgebunden ist, bestreut man die Aprikosen mit frisch gemahlenem Pfeffer und vielleicht noch mit etwas frischer, gehackter Minze. Warm servieren!

Für 4 Personen:

1 kg Aprikosen (frisch oder aus der Dose)

0,2 l trockener Weißwein

0,25 l Passum (ersatzweise Tokayer)

eine Handvoll Minze

ein Schuss Essig

2 TL Honig

1 TL Pfeffer

Stärkemehl



! Ein anderer Passum-Ersatz ist eingedickter weißer Traubensaft. Dazu Traubensaft mit zwei Lorbeerblättern in einen Topf geben und auf 1/3 einkochen. Liquamen habe ich hier komplett herausgelassen, da es für den Gesamtgeschmack nicht entscheidend ist.

