

Servierplatte aus Bronze mit Weihung an Merkur, Wederath, 2./3. Jahrhundert n. Chr., GDKE – Rheinisches Landesmuseum Trier, Thomas Zühmer



Aufgetischt!

Die in Wederath, Kr. Bernkastel-Wittlich, gefundene Servierplatte aus dem 2./3. Jahrhundert n. Chr. ist aus Bronze hergestellt. Derartiges Tafelgeschirr wird auch in einigen Rezepten im römischen Kochbuch des Marcus Gavius Apicius – eigentlich eine vom 1. bis 4. Jahrhundert zusammengestellte Rezeptsammlung – erwähnt.

Dem Besitzer der Platte aus Wederath war sie immerhin so viel wert, dass er sie, wie eine Inschrift darauf verrät, dem Gott Merkur als Weihegabe gestiftet hat. Unser Genussrezept hätte sich auf einer solchen Servierplatte sicherlich trefflich auftragen lassen.



Huhn à la Vardanus in Weißwein und Milch

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

750 g Hühnerbrüste
1 Stange Lauch
(in Scheiben geschnitten)
50 g Pinienkerne
1/8 Liter Weißwein
1/8 Liter Milch
2 Esslöffel Crème fraîche
2 Esslöffel Fischsauce
1 Teelöffel gehacktes Bohnenkraut
2 Teelöffel gehackter Koriander
Pfeffer aus der Mühle
Olivenöl zum Braten

ZUBEREITUNG:

Die Hühnerbrüste in Stücke schneiden und in Olivenöl scharf anbraten. Mit Weißwein und Milch aufgießen und die Gewürze, Lauchscheiben und Pinienkerne dazugeben.

Mit Pfeffer und Fischsauce abschmecken, mit Crème fraîche binden, sodass die Sauce sämiger wird. Auf kleiner Flamme zugedeckt dünsten, bis das Fleisch gar ist.

Bei Bedarf noch einmal mit ein wenig Weißwein aufgießen.