



7/10

Porträt des Kaisers
Vespasian aus Marmor.
Trier, 70 n. Chr.,
GDKE – Rheinisches
Landesmuseum Trier,
Thomas Zühmer



Ein Verlierer lebt weiter

„**B**eim Regierungswechsel ändert sich für die Armen nichts außer den Namen der Herren“, meint der Fabeldichter Phaedrus.

Dies werden sich wohl viele Trierer gedacht haben, als Kaiser Vespasian 70 n. Chr. ihr neuer Herr wurde. Vorher standen sie auf Seiten seines Gegners Vitellius, dessen Porträt der Marmorkopf zuerst zeigte. Vorsichtshalber versahen sie ihn aber mit den Gesichtszügen des neuen Machthabers.

Der Name des als Prasser und Schlemmer geltenden Aulus Vitellius blieb aber an unserem Genussrezept hängen und wird uns so im Kochbuch des Apicius überliefert.



Erbsen nach Vitellius

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

500 g frische Erbsen (oder TK)
1 Lauchstange
1 Büschel frischer Koriander
1 Esslöffel Liebstöckel
Getrockneter Oregano
1 Prise Fenchelsamen
Fischsauce/Salz
Olivenöl
50 cl Weißwein

ZUBEREITUNG:

Die Erbsen mit Wasser und Salz 10 bis 15 Minuten gar kochen.
Lauch und Koriander kleinschneiden und zu den abgeschütteten Erbsen geben.
Die Gewürze und Zutaten im Mörser mit Wein zerstampfen und mit Fischsauce/Salz abschmecken. Zu den Erbsen geben und mit Olivenöl beträufeln.
Man kann anstelle der Erbsen auch dicke Bohnen nehmen.