Linsen mit Maronen
lenticulam de castaneis

Dieses Gericht stammt aus dem fünften Buch des Apicius (Liber V - Ospreos, 2, 2).
Linsen mit Kastanien: Nimm einen neuen Topf und gib die sorgfältig gesäuberten Kastanien hinein. Gib Wasser und ein wenig Natron dazu und lass es kochen. Wenn es kocht, gib in einen Mörser Pfeffer, Kümmel, Koriandersamen, Minze, Raute, Laserwurzel, Poleiminze und zermahle es. Gieße Essig, Honig, Liquamen dazu und schmecke es mit Essig ab und gieße es über die gekochten Kastanien. Gib Öl dazu und lass es aufkochen. Wenn es gut aufgekocht ist, stampfe es, wie Du im Mörser stampfst. Koste; wenn etwas fehlt, gib es dazu. Nachdem Du es in eine Servierschüssel getan hast, gib grünes Öl dazu.
Lenticulam de castaneis: accipies caccabum novum, et castaneas purgatas diligenter mittis. adicies aquam et nitrum modice, facies ut coquatur. cum coquitur, mittis in mortario piper, cuminum, semen coriandri, mentae, rutae, laseris radicem, puleium, fricabis. suffundis acetum, <adicies> mel, liquamen, aceto temperabis, et super castaneas coctas refundis. adicies oleum, facies ut ferveat. cum bene ferbuerit, tudiclabis [ut in mortario teres]. gustas: si quid deest, addes. cum in boletar miseris, addes oleum viride.

Herkunft: Rom (Antike)
Kategorie: Beilagen, Gemüsegerichte

Vorbereitungszeit: 30 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
500 g Linsen
1 ½ Liter Gemüsebrühe
200 g Kastanien
½ TL Backpulver
1 TL Pfeffer schwarz
¼ TL Kreuzkümmel
½ TL Koriander gemahlen
½ TL Minze
2 Prise Weinraute
1 Prise Asant
2 TL Weinessig
2 TL Honig
3 EL liquamen
3 EL Öl


Linsen mit Maronen

Vorbereitung
Die Linsen über Nacht einweichen lassen, dann das Wasser abgießen und zugedeckt in der Gemüsebrühe 30 Minuten weich kochen. Die Schalen der Maronen kreuzweise einschneiden. Anschließend in kochendem Wasser mit dem Natron 5 Minuten überbrühen. Dann Abgießen und, wenn sie sich abgekühlt haben, schälen und in einem Mörser zerstoßen.
Zubereitung

© 2026 coquina.de

Den Pfeffer grob mahlen (oder frisch aus der Mühle), zusammen mit Kreuzkümmel, Koriandersamen, Minze, Weinraute und Asant in einem Mörser zerstoßen. Die Gewürzpaste zusammen mit den Kastanien unter die Linsen rühren und ohne Deckel weitere 20 Minuten kochen lassen, bis die Linsen fast trocken sind. Mit Weinessig, Honig und liquamen abschmecken, reichlich Olivenöl darüber gießen und anrichten.

© 2026 coquina.de