



Gilching e.V.

Zeitreise



Zeitreisen im Wersonhaus

SchichtWerk

Gefüllte harte Eier - Ova elixa für den Osterbrunch

Hartgekochte Eier serviere mit einer Sauce aus ungemischtem Wein, Fischlake und Öl oder aus Fischlake, Pfeffer und Asant

4 Eier, hartgekocht

1 EL Austernsauce (als Ersatz für die Fischlake)

1TL Weinessig

1 EL Distelöl

½ TL weißer Pfeffer

1 TL Honig

Evtl. Pinienkerne, Korianderkraut

Zubereitung:

Die hartgekochten Eier halbieren, das Dotter zerdrücken und mit der Austernsauce, dem Distelöl und dem Weinessig vermengen bis es cremig wird. Mit dem Pfeffer und Honig sparsam würzen und evtl. noch Pinienkerne unterheben. Die cremige Masse wieder in die Eihälften einfüllen und mit z.B. Korianderkraut garnieren.

Variationen gab es vermutlich viele, wobei aber die Fischlake als Grundwürze immer dabei war.

Alternative Zubereitung für einen Aufstrich:

Die hart gekochten Eier schälen und fein würfeln, mit den übrigen Zutaten zu einer cremigen Masse verarbeiten.

BENE SIT TIBI!



Fotos: Annette Reindel

Römer



Vom Ei zum Apfel!

In der römischen Küche spielten Eier eine bedeutende Rolle. Neben Hühnereiern wurden bei den Römern auch Enten- und Gänseeier verspeist, besondere kulinarische Eier waren die von Wachteln oder Pfauen. Auch Straußeneier waren bekannt, sind aber als Luxusgut zu betrachten.

Hühnereier aßen die Römer als ova elixa (weich), ova duro (hartgekocht), ova frixa (Spiegelei) und ova sfongia (Omelett). Zusätzlich wurden die Eier als Zierde und Zutat vieler Gerichte und beim Backen eingesetzt

Gab es bei der cena (Abendhauptmahlzeit) mehrere Gänge, war der Auftakt eine Speise mit Eiern. Daraus entwickelte sich das Sprichwort: *ab ovo usque ad malum* – vom Ei zum Apfel (dies entspricht quasi: von A bis Z).

Rezept schon
ausprobiert?
Dann schick
uns ein Foto an
[info@zeitreise-
gilching.de](mailto:info@zeitreise-gilching.de)