



Zum Fest der Saturnalien am 16. Dezember: Huhn mit Haselnusssauce - ein Festmahl

Die Saturnalien:

Bei den Saturnalien handelt es sich um ein römisches Fest, das ab dem 17. Dezember gefeiert wurde und karnevalsartigen Züge hat. Ursprünglich war es ein Festtag zu Ehren des Gottes Saturn und stand mit dem Abschluss der Winteraussaat in Verbindung. Später wurde es mit Opfergaben und einem großen Gelage am Saturntempel bis tief in die Nacht hinein und über mehrere Tage hinweg ausschweifend gefeiert. Öffentliche Einrichtungen waren während dieser Zeit geschlossen. An den Tempeln gab es öffentliche Speisungen. Römische Bürger legten die Toga ab und trugen bequeme Tuniken. Es war auch üblich, sich zu den Saturnalien mit kleinen, aber zum Teil sehr wertvollen Dingen zu beschenken. Bei privaten Gastmahlen wurde teilweise exzessiv gegessen und getrunken und Spottgedichte oder Rätsel vorgetragen. Wein floss in rauen Mengen und auch das Würfelspiel um Geld war erlaubt. Auch ein wichtiger Aspekt während der Saturnalien war die Aufhebung der Standesunterschiede: so tauschten Sklaven in scherzhafter Manier mit ihren Herren ihre Rollen.

Dieser Hauptgang (prima mensae) besteht aus Hähnchen (pullum) mit Nusssoße (aliter ius in avibus, einer anderen Sauce für Geflügel) aus dem Buch De Re Coquinaria des Apicius.

Rezept der Soße im Original und in der Übersetzung:

Apicius 6,5,2: Piper, petroselinum, ligusticum, mentam siccam, cneci flos, uino suffundis, adicies ponticam uel amygdala tosta, mel modicum, uino et aceto, liquamen temperabis. Oleum in pultarium super ius mittis, calefacies, ius agitabis apio uiridi et nepeta. Incaraxas und perfundis.

Pfeffer, Liebstöckel, Petersilie, trockene Minze, mit Wein befeuchtete Fenchelblüten; fügen Sie geröstete Nüsse von Pontus oder Mandeln, ein wenig Honig, Wein, Essig und Brühe hinzu, um zu schmecken. Öl in einen Topf geben, die Soße erhitzen und umrühren, grünen Selleriesamen, Katzenminze hinzufügen; Geflügel tranchieren und mit der Soße bedecken.

Wir haben uns bei unserem Rezept für Haselnüsse entschieden. Hier unsere Interpretation des Gerichtes, das wir einer Festtagstafel würdig finden. Als Beilage haben wir uns für Karotten mit Estragon entschieden (siehe Rezept ganz unten). Eine weitere Beilage mit Rote Beete, sowie Aufstrich [Moretum](#) für Fladenbrot und weitere historische Rezepte findet ihr [hier](#). Auf jeden Fall passt da ein römischer Gewürzwein dazu, den ihr bei uns im [Museums-shop](#) bekommen könnt. Als Vorspeise könnten [gefüllte Eier](#) und als Nachspeise [Globuli](#) gereicht werden.

Zubereitung:

Das Hähnchen innen und außen putzen und säubern, salzen und in einer Pfanne mit Olivenöl rundherum anbraten. Den Ofen auf ca. 200° C vorheizen. Die Haselnüsse rösten und in einem Mörser fein zerreiben. Dann mit allen anderen Zutaten für die Soße in einer Pfanne langsam zum Kochen bringen.

Das Hähnchen mit mehreren Einschnitten versehen und die Soße darüber gießen. Bei ca. 150° C ungefähr 1,5 Std. im Ofen schmoren. Während des Garens das Huhn mehrmals mit der Soße begießen, um sicherzustellen, dass die Haut gut mit der Nussmischung bedeckt ist.

Io Saturnalia! - Frohe Saturnalien!

Beilage Karotten mit Estragon, frei nach Apicius Möhren auf andere Art—Carotae:

Karotten nach Gusto vorbereiten und in Stücke schneiden, in Salzwasser blanchieren oder kochen. Abgießen und mit einer Vinaigrette aus Olivenöl oder besser Distelöl, etwas Estragonessig oder Kräuternessig sowie frischem oder getrocknetem Estragon und grobem schwarzen Pfeffer abschmecken. Durchziehen lassen und lauwarm servieren.

Quellen: www.wikipedia.org; Kochbuch der alten Römer (Hans Peter von Peschke, Wrener Feldmann), etc.worldhistory.org

Römer



Foto: Annette Reindel

Zutaten:

- 1 küchenfertiges ganzes Huhn
- 1 Olivenöl
- Ca. 175g Haselnüsse (es können auch Mandeln verwendet werden!)
- 4 TL gehackte frische Minze
- 2 TL gehackter frischer Liebstöckel oder Sellerieblatt
- 2 TL gehackte frische Petersilie
- 3 EL flüssiger Honig
- Ca. 1/2 FL Rotwein oder Marsala
- 2 EL Rotweinessig
- 2 EL Fischsauce oder Sojasauce
- 1 TL gemahlener schw. Pfeffer
- 1 Prise Safranpulver
- Salz

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