Weinliquamen
oenogarum

Dies ist ein Rezept aus dem vierten Buch »De re coquinaria« des Apicius (Liber IV - Pandecter Verschiedenes, 5, 1). Oenogarum ist eine antike römische Soße, die aus einer Mischung von Garum (einer fermentierten Fischsoße) und Wein besteht. Diese Soße wurde oft verwendet, um verschiedenen Gerichten zusätzlichen Geschmack zu verleihen. Ein klassisches Rezept für Oenogarum enthält Pfeffer, Liebstöckel, Garum, Wein, süßen Wein (wie Passum), etwas Öl und wird mit Stärke angedickt.
Ein klassisches Oenogarum-Rezept findet sich in Apicius Buch 4.5.1, wo eine Patina, eine Art dicke Frittata aus Fleisch, Fisch und Gemüse, auf einen Teller gestürzt und mit dieser Soße übergossen wird (gustum versatile).

"dum ducit, oenogarum ad eam sic facies: teres piper, ligusticum, fricabis, suffundis liquamen et vinum, passo temperabis vel vino dulci. temperabis in caccabulo, mittis olei modicum, facies ut ferveat. cum ferbuerit, amulo obligas. patinam versas in lancem, folia malvarum ante tollis, oenogaro perfundis, insuper piper aspargis et inferes."
"Wenn es kocht, machst du das Oenogarum so: Du zerreibst Pfeffer und Liebstöckel, röstest sie, gießt Garum und Wein darüber, würzt es mit Passum oder süßem Wein. Du schmeckst es in einem Topf ab, gibst ein wenig Öl hinzu und lässt es aufkochen. Wenn es kocht, bindest du es mit Stärke. Du drehst die Schüssel auf eine Platte, entfernst vorher die Malvenblätter, übergießt es mit Oenogarum, streust Pfeffer darüber und servierst es."

Herkunft: Rom (Antike)
Kategorie: Zutaten, Würzmittel

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
100 ml liquamen
100 ml Rotwein
4 EL passum oder süßer Dessert-Wein
2 TL Pfeffer
1 EL Liebstöckel
3 EL Öl
1 EL Weizenmehl

Vorbereitung
Den Pfeffer frisch mahlen oder in einem Mörser fein zerstoßen, den Liebstöckel waschen, abtupfen und fein hacken.

Zubereitung
Mischen Sie die Zutaten einfach in einem Topf bei niedriger Hitze, bis die Soße zu einer dünnen Emulsion verdickt ist. Sie ergibt eine leckere Dip-Soße für Geflügel, Garnelen oder eine Frittata.

© 2026 coquina.de