MIT VEGANER VARIANTE

Römischer Kräuterkäse

AUGUSTA RAURICA

BASEL LANDSCHAFT

Moretum
Der würzige Kräuterkäse heisst in der Römerzeit «Moretum» und wird gerne zu frischem Brot gegessen. Der Name stammt von der römischen Reibschüssel, dem «Mortarium», in welcher die Käsepaste zubereitet wird. Anstelle der Reibschale kann heute auch ein Steinmörser verwendet werden oder man schneidet die Zutaten ganz fein und mischt sie in einer Schüssel.

Rezept

Zutaten

4 Zehen	Knoblauch
1 Schuss	Wasser
1 Prise	Salz
360 g	Feta
1 Bund	Kräuter klein geschnitten (Koriander, Selleriegrün, weiteres nach Belieben und Saison)
4 Esslöffel	Olivenöl
2 Teelöffel	Aceto Balsamico Bianco

Für ein sämigeres, milderes Ergebnis den Feta zur Hälfte mit Ricotta mischen. Auch der Knoblauch soll nach eigener Vorliebe dosiert werden.

Zubereitung

1. Knoblauch und Salz mit wenig Wasser in der Reibschüssel grob zermahlen.
2. Feta und Kräuter beifügen und zu einer cremigen Paste mischen.
3. Mit Olivenöl und wenig Essig abschmecken.

Vegane Variante

Columella, ein römischer Schriftsteller aus dem 1. Jh. n. Chr., erwähnt in seiner Schrift «De re rustica» eine vegane Abwandlung des Rezepts. Dafür empfiehlt er anstelle des Käses Walnüsse (auch Sesam, Pinien- oder Mandelkerne) zu verwenden. Diese auch fein zerreiben oder hacken: das Ergebnis ist einem Walnusspesto sehr ähnlich.

Käse zur Römerzeit

Käse war eine wichtige Nahrungsgrundlage. Er wurde meist aus Schaf- und Ziegenkäse hergestellt. Selten wurde Käse hingegen aus Kuhmilch gefertigt, sie galt als zu fett. Für das Moretum beschreiben die Textquellen Käse unterschiedlicher Machart und Reife: Von jungem bis hin zu in Salz gehärtetem Käse. Es darf für das Rezept also nach eigenem Geschmack gewählt werden.

Reibschüssel aus Augusta Raurica
In Augusta Raurica werden bei Ausgrabungen auch Scherben von Reibschüsseln geborgen. Diese sind unter anderem an der rauhen Struktur der Innenseite gut zu erkennen. Die eingearbeiteten Quarzsteinchen halfen beim Zermahlen von Lebensmitteln. Reibschüsseln sind ein typisch römisches Kochgerät. Die Funde zeigen, dass sich in Augusta Raurica auch kulinarisch die römische Kultur etabliert hat.