

Falscher Rehbraten im Blätterteig

(Im Original ist das Rezept ohne Teigmantel)

Zutaten

10 getrocknete Feigen
 125 g Rosinen
 1 dl Weisswein
 1,5 dl Wasser
 3 EL Mehl
 Salz und Pfeffer
 1 daumengrosses Stück Ingwer, gerieben
 2 Messerspitzen Zimt
 1 Prise Kardamom
 1 Packung Blätterteig

**Zubereitung**

Feigen klein schneiden und mit den Rosinen in Wasser und Weisswein aufkochen. Den geschälten und geriebenen Ingwer, die Prise Salz und Pfeffer zusammen mit Zimt und Kardamom zufügen und die Flüssigkeit durch köcheln reduzieren. Danach die Masse mit Mehl binden, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Den Blätterteig ausrollen. Die Feigenmasse zu einem länglichen Kloss formen und auf die Mitte des Blätterteigquadrates setzen. Teig über die Masse einschlagen, festdrücken und das Ganze so aufs mit Backtrennpapier belegte Blech legen, dass die Nahtseite unten zu liegen kommt. Nun den Teig mit einem scharfen Messer auf der Oberseite mehrfach einschneiden. Den falschen Rehrücken mit etwas Öl oder Eigelb bestreichen und in den vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 40 Minuten lang backen.

Den falschen Rehrücken in Tranchen schneiden und zusammen mit etwas Gemüse servieren.

JERUSALEM-SPEISE**Zutaten**

500-600 g Egli- oder Felchenfilets
 150 g Mandeln, gemahlen
 2 dl Weisswein
 3 dl Wasser
 1 TL Speisestärke
 1 EL Zucker
 1 TL Zitronensaft
 1 EL Amaretto

**Zubereitung**

Wasser und Wein in einer Pfanne zum Kochen bringen, die gemahlene Mandeln darin cremig einkochen, stets rühren.

Die Pfanne vom Herd ziehen und 10-20 Minuten abkühlen lassen. Die Flüssigkeit durch ein Metallsieb filtern. In einen Topf geben und mit etwas Speisestärke auf kleiner Flamme eindicken.

Die Fischfilets waschen und trockentupfen, in die Mandelmilch geben und 20 Minuten lang köcheln lassen. Mit Zitronensaft, Zucker und Amaretto abschmecken und zusammen mit Polenta servieren.



Falscher Rehbraten – Füllung

Bon Appetit!**Unsere Fastenrezepte aus dem Mittelalter****ESSEN IN DER FASTENZEIT**

Im frühen Mittelalter war das Leben stark durch die Kirche geprägt. Man fastete auf unterschiedliche Weise, so durfte mittwochs und freitags kein Fleisch verzehrt werden. Viele kirchliche Feiertage wurden fleischlos begangen und dann gab es noch die ausgedehnte Fastenzeit, welche direkt nach der Fasnacht im Februar begann und bis Ostern dauerte.

Bis 1491 durfte man in dieser Zeit weder Fleisch, noch Milchprodukte, noch Eier verzehren. Man ass Fisch in allen Variationen, Getreidebrei und Suppen. Dieser Verzicht traf die meisten Bewohner im Land nicht sonderlich stark, weil Fleisch ohnehin nur in wohlhabenden Haushalten öfters serviert wurde. Die Fastenzeit begann auch ziemlich genau dann, wenn die Vorratskammern der einfachen Leute sich geleert hatten. Weil alle fasteten, fiel es gar nicht auf, wie arm und bescheiden man lebte.

Ganz anders verhielt es sich an den Fürstenhöfen in den Städten. Da fand man sich mit dem Verzicht nicht so leicht ab. Schlaue Köche kreierte Fischspeisen, die so gewürzt waren, dass sie nach Fleisch schmeckten. Sie erfanden auch falsche Eier- oder falsche Fleischgerichte, um ihren Herren die Fastenzeit erträglicher zu gestalten. Man verwendete viel Einfallsreichtum, um das strenge kirchliche Regelwerk umgehen zu können. Manchmal war es auch nur eine Definitionssache. Da Fisch in der Fastenzeit erlaubt war, wurde auch der Biber, ein Wassertier mit Schuppen am Schwanz, kurzerhand den Fischen zugeordnet. Und so landete der Biber als Sonntagsbraten auf dem Tisch von manchem reichen Fürsten und Krämer.

Unsere Fastenrezepte aber sind harmlos, ganz ohne Biber! Wir wünschen guten Appetit!



Ab in den Ofen!



Jerusalem-Speise – Mandelmilch