

Lieblingsgericht der Alten Römer: Delikate Eierspeise alá Apicius

Zutaten:

2 Eier
1 EL Pinienkerne
1 TL Pfefferkörner
1 TL Liebstöckel (getrocknet)
1 TL Essig
1 EL Honig
1 TL Garum (alternativ Fischsauce)
etwas Salz

Zubereitung:

Eier hartkochen, schälen und längs halbieren.
Die Pinienkerne mit den Pfefferkörnern und dem Liebstöckel grob im Mörser zerstoßen. Essig, Honig und Garum zugeben und alles zu einer feinen Masse mörsern. Abschließend mit etwas Salz abschmecken. Die Würzsauce auf die halbierten, gekochten Eier geben und servieren.
Die delikate Eierspeise alá Apicius eignet sich ideal als Vorspeise oder als Beilage zu Pellkartoffeln und Salat. Auch auf Party-Buffets ist sie eine Bereicherung. Für größere Mengen der delikaten Eierspeise alá Apicius rechne die Zutaten einfach entsprechend hoch.