

BLANC MANGER<sup>1)</sup>

EINEN BLAMENSIR (AUS DEM FRANZÖSISCHEN VON "BLANC MANGER" = "WEISSE SPEISE")  
 EIN BLAMENSER (BLANC MANGER) GEMAHT VON GECEYSTEN<sup>2)</sup> HUENERN AN DER BRUST VND MACHE EINE  
 GUOTE MANDELMILCH, ABER GERUERT HUENER DINNE<sup>3)</sup> (RÜHRE DIE HÜHNERINNEREIEIN DAZU) IN DER  
 MANDELMILCH MIT RIS MELE (MIT REISMEHL). GETZWORN<sup>4)</sup> FIAL BLUOMEN<sup>5)</sup> (QUIRLE, VERRÜHRE VIELE  
 DOTTER) VND SMALTZ GIB GNUOC DAR ZVO (GIB GENUG DAZU) VND SUE DEZ (SIEDE ES) GAR VND ZUCKERS  
 GENUOC DAR ZVO.

IM MITTELALTER WURDEN ZAHLREICHE SPEISEN ALS "BLANC MANGER" BEZEICHNET. IMMER HANDELTE ES  
 SICH BEI IHNEN UM GERICHTE, DIE AUSSCHLIESSLICH AUS WEISSEN ZUTATEN ZUBEREITET WURDEN. DIE  
 WICHTIGSTEN ZUTATEN WAREN HIERBEI MILCH ODER MANDELMILCH, ZUCKER, HUHN ODER FISCH UND  
 HÄUFIG AUCH REIS. HIER NUN EINE MODERNE VERSION NACH ALTEM REZEPT-VORBILD.

1 Suppenhuhn  
 Salz  
 50 g Mandeln  
 500 ml Milch  
 2 EL Zucker  
 1 Zwiebel  
 2 Knoblauchzehen  
 2 EL Butter  
 330 g Risotto-Reis  
 200 ml süßlicher Weißwein (oder Eiswein)  
 750 ml Kochsud vom Huhn  
 1 Prise Zimt  
 weißer Pfeffer nach Geschmack  
 4 hart gekochte Eier

**TIPP:**

Das Originalrezept verlangt Hühnerbrüsten,  
 weil sie zarter und weicher sind;  
 die heutigen Hühner sind aber generell weicher,  
 weshalb man auch das  
 Keulenfleisch verwenden kann.

Das Huhn in eine Kasserolle geben, knapp mit Wasser bedecken, salzen und aufkochen lassen. Hitze zurücknehmen, etwa 1,5–2 Stunden köcheln, bis das Fleisch ziemlich weich ist. Huhn aus dem Topf nehmen, abkühlen lassen, dann häuten. Fleisch von den Knochen lösen und in mundgerechte Stücke schneiden. Den Kochsud nach Wunsch durchsiehen, dann warm beiseitestellen.

Die Mandeln trocken rösten, dann im Mörser zerstoßen oder cuttern (oder geriebene Mandeln verwenden).

Milch mit Zucker aufkochen lassen, die Mandeln einrühren und zu einer Mandelmilch verkochen; vom Herd nehmen.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen, sehr fein hacken. Butter in einer Kasserolle erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin hell anschwitzen. Reis dazugeben und kurz durchrühren, mit Wein ablöschen; gut vermischen. Wenn der Wein nahezu verkocht ist, mit dem Kochsud vom Huhn aufgießen. Langsam den Reis garen, ab und zu umrühren, damit er sich nicht anlegt.

Wenn der Sud nahezu verkocht und der Reis fast gar ist, Mandelmilch, Hühnerstücke und etwas Zimt dazugeben. Noch einige Minuten weitergaren, bis der Reis sehr weich ist – eventuell mit etwas Milch oder Wasser verdünnen.

Das fertige Reisgericht vom Herd nehmen und mit weißem Pfeffer aus der Mühle, Zucker, Salz und etwas frischer Butter abschmecken.

Hühnerreis in tiefe Teller füllen und mit gehacktem Ei bestreut sofort servieren.



1) Dieses Rezept entstammt dem „*buoch von guoter Speise*“, das im Würzburger Raum entstand und dem bischöflichen Protonotar Michael de Leone gehörte. Die Schrift gilt als die erste Rezeptsammlung in mittelhochdeutscher Sprache und entstand in den Jahren zwischen 1345 und 1352. Die Anleitungen sind teilweise in Reimen geschrieben.

2) wörtl: an der Brust gerupften Hühnern, vgl. *erzeisen*.

3) Hühner *dinne* zu *dâ inne*.

4) *tzworn*: durcheinanderrühren.

5) *Bluomen*: wahrscheinlich Dotter; *fial*: wahrscheinlich *fial* = viel; *fial* (*fiol*) ist die Bezeichnung von Viola, dem Veilchen.



## KALTER REHRÜCKEN MIT HERRENSAUCE

WIE RÖSTFLEISCH (AUS WILDBRET) ANGERICHTET WERDE

WENN MAN ETWAS VON JENER (DER SAUCE/BEIZE, REZEPT S. UNTEN) WILL, SO SOLL MAN JENE KOCHEN, ERWELLE (ERHITZEN) IN EINER OFFENEN PFANNE ÜBER EINER NIEDRIGEN GLUT, UND MAN SOLL NEHMEN EIN BRATENSTÜCK VOM HIRSCH ODER REHBOCK, GUT GESPICKT, UND RÖSTE ES GUT UND SCHNEIDE ES GUT BREIT ... WENN DIE SAUCE KALT IST, LEGE DAS WILDBRET HINEIN MIT EINEM BISSCHEN SALZ UND DAS MAG LIEGEN DREI WOCHEN. SO KANN MAN ES HALTEN MIT WILDBRATEN, GEISS, ODER ENTE, WANN MAN DIESE DICK SCHNEIDET ...

SAUCE FÜR DIE HERREN

MAN SOLL NEHMEN NELKEN, UND MUSKAT, KARDAMON, PFEFFER, ZIMT DAS IST KANEEL<sup>1)</sup> UND INGWER, ALLES GLEICH VIEL WIEGEND, AUSSER DASS VON KANEEL SOVIEL SEIN SOLL WIE VON ALLEN ANDEREN ZUSAMMEN; UND SCHLAG DAZU ZWEIFACH SOVIEL GERÖSTETES BROT ALS VON ALLEM ANDEREN, UND STOSSE ES ALLES (IM MÖRSER) ZUSAMMEN, UND MISCHES ES MIT STARKEM ESSIG UND FÜLLE ES IN EIN FASS.

1 Rehrücken

Buttermilch nach Bedarf

3–5 Wacholderbeeren

2 Lorbeerblätter

6 Pfefferkörner

4 Zitronenscheiben

Salz, Pfeffer aus der Mühle

250 g Speckscheiben

100 g Schmalz oder (besser) Butter

Sauce

125 ml Rotwein

3–4 Gewürznelken

3–4 Stück Muskatblüte (Macis)

2–3 Kardamomkapseln

1 Zimtstange

1 TL Senfpulver

einige Pfefferkörner

etwas abgeriebene Orangenschale  
(wer möchte)

2–3 EL alter Balsamico-Essig

2 EL Stärke

Johannisbeergelee nach Geschmack (ca. 200 g)

Den Rehrücken enthäuten, zwei Tage unter gelegentlichem Wenden in einer Marinade aus Buttermilch, Wacholderbeeren, Lorbeerblatt, Pfefferkörnern und Zitronenscheiben marinieren. Rehrücken abtropfen lassen, gut abtrocknen, mit Salz und Pfeffer einreiben und dicht mit Speckscheiben belegen.

Rehrücken in eine Bratform legen, mit heißem Schmalz oder Butter übergießen und im Ofen bei Mittelhitze – je nach Größe – 40–60 Minuten bräunen (innen soll er schön rosa bleiben), bei Bedarf mit Wasser begießen. In den letzten 10 Minuten Speck abnehmen und den Rücken vollends bräunen.

Rehrücken abkühlen lassen, Fleisch vorsichtig vom Knochen lösen, schräg in dicke Scheiben schneiden und wieder auf den Knochen legen. Rehrücken auf einer Platte anrichten und kalt stellen.

Für die Sauce den Rotwein mit den Gewürzen aufkochen und etwa um ein Drittel reduzieren. Wenn der Wein gut aromatisiert ist, durch ein Sieb seihen. Balsamico-Essig mit Stärke verrühren und die Sauce damit binden. Johannisbeergelee nach Geschmack einrühren und die Sauce kalt stellen.

Rehrücken mit der Sauce auftischen.

### TIPP:

*Man kann die Sauce auch auf „alte Art“ zubereiten, indem man den Rotwein mit den Gewürzen kocht und dabei 2–3 EL geriebenes Brot einarbeitet. Diese Sauce muss natürlich viel länger kochen, weshalb man 100 ml Brühe hinzugibt. Wenn die Sauce gut verkocht ist, durch ein grobes Sieb passieren, aber nicht mit Stärke binden. Einen guten Schuss Rotweinessig dazugeben (kein Johannisbeergelee).*



1) *kaneel, kanèl oder canelle* ist synonym für Zimt, „das ist Kaneel“ wurde erklärend verwendet wie heute „d. i.“.