



[www.g-geschichte.de](http://www.g-geschichte.de)

## Küche der Italienischen Renaissance

Die reichen italienischen Handelsstädte Venedig, Genua oder Mailand bildeten im 14. und 15. Jahrhundert die Drehscheibe zwischen Islam und Christentum. Kultur und Wissenschaft blühten auf, auch dank der aus der »Babylonischen Gefangenschaft in Avignon« nach Rom zurückgekehrten Päpste. Man trieb Handel mit den Arabern und lernte von ihnen Buchhaltung, Navigation, Staats- oder auch »nur« Kochkunst. Zugleich besannen sich die Gelehrten auf ihr historisches Erbe, mit dem Schlachtruf »ad fontes« gruben sie alles aus, was aus den Zeiten des Imperium Romanum gerettet worden war.

So steht das Studium der Kochbücher der Antike und der islamischen Welt am Anfang der kulinarischen Renaissance. Maestro Martino aus Como geht es im ersten Kochbuch der Renaissance (übersetzt vom Humanisten Platina) darum, durch »sanftes« Kochen und Braten und gezieltes Würzen den Eigengeschmack von Fleisch und Gemüse zu unterstützen; man nahm Abschied von der Vorstellung, dass nur gut schmeckt, was teuer und exklusiv ist.

Doch nach wie vor war die Festtafel vor allem ein zur Schau stellen des Luxus. Immerhin begannen die Zeremonienmeister Ordnung in die bis dahin relativ chaotischen Freßorgien zu bringen. Einmal wurde das Personal besser ein- und zugeteilt: Tranchierer, Auf- und Abträger, Buffetverantwortlicher usw. Dann wurde versucht, die Menüfolge in eine sinnvolle Reihenfolge zu bringen: leichte Vorspeisen, dann Fisch-, Wild- oder Fleischgänge und am Ende ein Dessert. Ein neues Arrangement betraf auch die Tafel: Weiße oder farbige Tücher werden eine Selbstverständlichkeit, ebenso wie Silber- oder Goldgeschirr. Zwischen Weingläsern und Karaffen stehen Salzfässer und Gewürzschälchen, Blumen und Marzipan dürfen als Tischschmuck nicht fehlen. Die Gerichte werden auf Platten oft in Form von Figuren oder Pflanzen angeordnet, ja man komponiert ganze Bilder aus Speisen. So wurde in der italienischen Renaissance das Festmahl als Gesamtkunstwerk wieder entdeckt.

Der italienische Dichter Sperone Speroni schrieb über den Küchenchef: *»Er sei Dichter, daß er Verse singe, um der Langeweile und Ermüdung zu entgehen. Er sei Geometer beim Auswählen und Anrichten der runden, viereckigen, hellen und dunklen Stücke je nach Gericht und Platte. Er sei Mathematiker beim Zählen seiner Schüsseln und Töpfe, Maler beim Durchfärben seiner Braten, Saucen und Tunken, Arzt dank seiner Kenntnisse vom leicht und schwer Verdaulichen, auf daß die Speisen in der richtigen Reihenfolge auf den Tisch kommen, und Chirurgus, der gut tranchieren kann. Philosoph sei er im Wissen um die Natur der Speisen, der Jahreszeiten, der mehr oder weniger starken Feuerelemente. Er sei heiter wie seine Kunst, bitter und süß zugleich.«*

Hier ein mögliches 5-Gang-Menü aus der italienischen Renaissance, zunächst die Originalrezepte, dann die Umsetzung für die heutige Küche.

### Kalbsnieren auf geröstetem Brot (Bartolomeo Scappi)

*Nimm Scheiben von einem Tag alten Brot, schneide sie fingerdick und röste sie über dem Feuer. Brate Kalbsnieren mit etwas Lende am Spieß. Dann lasse sie abkühlen, hacke sie fein mit Minze, Majoran, Pimpinelle, frischem Fenchel -falls du keinen zur Hand hast, verwende getrockneten -, Pfeffer, Nelken, Zimt, Muskatnuß, Zucker, Eigelb, Granatapfelsaft oder Essig und viel Salz. Streiche diese Masse auf die Brotscheiben und lege sie in eine Form, und zwar so, daß nichts übereinander liegt. Decke die Form zu, gib Hitze von oben und von unten durch ein wenig heiße Asche, bis das Brot etwas Fett aufgesogen hat und die Mischung aufgegangen ist. Dann bringe es heiß zu Tisch mit Granatapfelsaft, Zucker und Zimt. Damit das Brot besser schmeckt, kannst du auch Butter oder Schmalz in die Form geben.*

Vorbereitung: 20 Min.  
für 4 Personen

Kochzeit: 10 Min.

1 Kalbsniere mit Nierenfett  
(beim Metzger bestellen)  
1 EL Butter  
1 EL Olivenöl  
½ EL Minze  
½ EL Majoran  
1 TL Anisblatt  
oder  
1 TL Pastis (Anisschnaps)  
1 Msp Fenchelpulver  
1 Msp Nelkenpulver

½ TL Zimt  
1 Msp Muskatnuß  
½ TL Zucker  
2 Eigelb  
Salz und Pfeffer  
2 EL Granatapfelkerne  
4 Brotscheiben  
(einen Tag alt)  
1 EL Butter  
1 TL Puderzucker  
½ TL Zimt

Zubereitung: Die Kalbsniere halbieren, den Fettstrang entfernen, und die Nieren in Scheiben schneiden. In einer Mischung aus Butter und Öl ca. 3 Min. kräftig anbraten. Etwas abkühlen lassen und fein hacken. Nieren, gehackte Kräuter, Gewürze und Eigelb gut mischen. Die Granatapfelkerne durch ein Sieb pressen und die Hälfte des Saftes unter die Nierenfarce ziehen. Die Brotscheiben im Toaster rösten. Die Nierenfarce darauf verteilen. Eine Kasserolle mit Butter bestreichen, die Brotscheiben nebeneinander in die Kasserolle legen und zugedeckt im Backofen bei guter Oberhitze 10 Min. rösten. Mit Zucker und Zimt bestäuben und mit dem restlichen Granatapfelsaft beträufeln. Warm servieren.

### **Rühreier** (Platina)

*Eier kann man auf mancherlei Weise zubereiten. Nimm Eier, schlage sie auf, rühre sie wohl um mit ein wenig Wasser und Milch. Tu geriebenen Käse daran, mische es zuhaufl, koch's mit Butter oder Öl, rühre es oft um, laß es nicht zu dick werden. Willst du es gerne grün haben, so tu daran ein wenig Petersilie, den Saft von Ochsenzungen, Balsamkraut, Majoran, Salbei oder anderm. Nimm die Kräuter, zerschneid sie fein klein, röste sie in Öl oder Butter, tu sie in den Teig und back ihn. Das nähret wohl, wird nicht bald verdauet, ist aber der Leber gesund.*

Vorbereitung: 5 Min.  
für 4 Personen

Kochzeit: 5 Min.

8 Eier  
2 EL Wasser  
1 dl Milch  
50 g geriebener Käse, z.B. Parmesan

1 EL gehackte Kräuter, z.B.  
Petersilie, Salbei, Majoran  
Salz und Pfeffer  
1 EL Bratbutter

Zubereitung: Die Eier zusammen mit dem Wasser und der Milch aufschlagen. Geriebenen Käse und Salz sowie Pfeffer untermischen. Wenn gewünscht können auch gehackte Kräuter hinzugegeben werden. Dazu werden die Kräuter vorher in Butter gedünstet. Die

Bratbutter erhitzen und die Eiermasse anbraten. Immer wieder umrühren. Die Rühreier sollten etwas feucht bleiben.

### **Meerfisch im Saft** (Bartolomeo Scappi)

*Man nehme einen frischen Goldbrassen, schuppe ihn und entferne die Innereien, wasche ihn und lege ihn in ein Tongefäß, gebe Wein, Wasser, Most, Salz, Pfeffer, Safran, Zwetschgen - im Winter getrocknete Sauerkirschen, im Sommer Frühlingszwiebeln, Stachelbeeren oder entkernte Trauben - dazu. Das laß kochen, und zu aller Letzt gebe eine Handvoll gestoßene Kräuter dazu. Willst du den Sud etwas kräftiger haben, füge geriebene Mandeln bei.*

Vorbereitung: 20 Min.  
für 4 Personen

Kochzeit: 10 Min.

600 g Fisch(filet) von einem  
kräftig schmeckenden Meerfisch  
2 l Wasser  
2 dl Weißwein  
2 dl Most  
Salz und Pfeffer  
1 Prise Safran  
1 EL geriebene Mandeln

50 g entsteinte und halbierte  
Weichselkirschen  
1 Bd Frühlingszwiebeln  
2 EL feingehackte Kräuter-  
mischung aus Salbei,  
Majoran, Estragon, Dill  
und Basilikum

Zubereitung: Wein, Wasser, Salz, Pfeffer, Most, Safran, die entkernten und geviertelten Weichseln sowie die feingehackten Frühlingszwiebeln gut vermischen, in eine flache Fischpfanne geben und 10 Min. kochen lassen. Dann die Hitze so weit reduzieren, dass es nur noch leise köchelt. Nun die Fischfilets in die Pfanne legen und 6-8 Min. im Sud garen lassen. Nach 5 Minuten die feingehackten Kräuter und nach Geschmack die geriebenen Mandeln begeben. Portionsweise mit etwas Sud servieren. Als Fisch empfehlen wir neben Goldbrassen oder Dorade jeden Meerfisch mit kräftigem Eigengeschmack. Soll es schnell gehen, können auch Fischfilets genommen werden.

### **Schweinerippchen** (Bartolomeo Scappi)

*Wenn das Schwein jung ist, kann der Rücken am Spieß mit oder ohne Schwarte gebraten werden. Zu dem Fleischsaft eine Zwiebel tun, einige Rosmarinzweige und Salz. Damit begieße das Fleisch, oder bereite eine Sauce aus Essig, gekochtem Most und Knoblauchzehen, laß sie einen Tag stehen und tu das über das Fleisch, wenn es gebraten wird. Servier es heiß. Wenn das Gericht auf venezianisch »brisavoli« bereitet werden soll, muß man Rippe um Rippe schneiden und mit dem Messerrücken weichklopfen, Salz und zerstoßenen Pfeffer dazutun. Wenn die Scheiben eine Stunde übereinander gelagert waren, brät man sie auf dem Rost bei schwachem Feuer und dreht sie oft um. Sind sie fertig, werden sie mit einer Sauce aus Melangolen oder Pomeranzen serviert.*

Vorbereitung: 30 Min. und 1 Tag zum Ziehenlassen  
für 4 Personen

Kochzeit: 20 Min.

1 kg Schweinerippchen in Stücken  
5 EL Weinessig  
4 Knoblauchzehen Salz und Pfeffer  
Orangensaft

Für die Marinade  
1 Liter süßer Apfelmost

Zubereitung: Die Marinade aus Apfelmost, Essig und dem Saft der ausgedrückten Knoblauchzehen zubereiten. Das Fleisch in einen Topf geben und die Marinade darüber gießen, so dass es ganz bedeckt ist. Einen Tag zugedeckt kühl ziehen lassen. Dann das Fleisch aus der Marinade nehmen, abtropfen lassen, salzen und pfeffern und in eine Grillpfanne oder auf den Grill legen. Bei nicht allzu großer Hitze grillen, mehrmals wenden und nach ca. 15 Min. vom Feuer nehmen und mit etwas Orangensaft beträufelt servieren.

## **Dattelrolle**

(Bartolomeo Scappi)

*Schneide mit einem Rädchen den Rand ab, der immer dicker als der übrige Teig ist. Bestreue den Teig mit 4 Unzen Zucker und 1 Unze Zimt. Dann nimm 1 Pfund in Wein gekochte Rosinen und 1 Pfund in Wein gekochte und fein gehackte Datteln und auch 1 Pfund in Wein gekochte Korinthen. Mische sie mit Zucker, Zimt, Nelken und Muskat und verteile die Masse auf dem Teig. Leg Butterstückchen darüber und rolle den Teig der Länge nach auf. Gib obacht, daß er nicht reißt. Dieser Tortiglione soll nicht mehr als dreifach gerollt sein, sonst läßt er sich schlecht backen. Er wird mit zerlassener, nicht zu heißer Butter bestrichen. Dann backe man das Ganze im Ofen bei mittlerer Hitze. Danach bestreue man ihn mit Zucker und besprenge ihn mit Rosenwasser und serviere ihn noch warm.*

Vorbereitung: 20 Min. plus 60 Min. gehen lassen und 30 Min. einlegen

Backzeit: 45 Min.

für 4 Personen:

Für den Hefeteig	200g 2dl
20 g frische Hefe	2 EL Zucker
1dl Wasser	½ TL Zimt
50 g Butter	1 MspNelkenpulver
3 Eigelb	1 Msp Muskatnuss
1 EL Rosenwasser	1 EL Butter
¼ TLSalz	4 EL Zucker
400 g Weißmehl	1TL Zimt
	2 EL Butter
Für die Füllung	1 EL Rossenwasser
50 g Rosinen	3 EL Puderzucke
50 g Sultaninen	

Zubereitung: Einen Hefeteig zubereiten (oder kaufen). Die Rosinen, Sultaninen und die gehackten Datteln in Marsala 30 Min. einlegen und danach ca. 10 Min. köcheln. Zucker, Zimt, Nelkenpulver und Muskatnuß untermischen. Ca. zwei Drittel des Teigs dünn ausrollen und zu einem Rechteck schneiden, mit flüssiger Butter bestreichen und mit Zucker und Zimt bestreuen. Die Fruchtmasse darauf verteilen und die Butterflocken darüber geben. Den Teig ausrollen und mit zerlassener Butter bestreichen. Den restlichen Teig rund ausrollen, über die Teigrolle legen und vorsichtig unter die Rolle ziehen. Die Dattelrolle mit Teigresten verzieren. Mit flüssiger Butter bestreichen und im auf 180 °C vorgeheizten Backofen ca. 45 Min. backen. Gegebenenfalls mit Alufolie abdecken. Nach der Backzeit sofort mit Rosenwasser beträufeln und mit Puderzucker bestreuen. Warm servieren.

(Anders als im Originalrezept angegeben, habe ich nach einem ersten Versuch um die Hälfte weniger Rosinen und Sultaninen verwendet. Die Dattelrolle wurde so weniger süß. Die großen Mengenangaben im Originalrezept lassen darauf schließen, daß die Italiener in der Frührenaissance insgesamt das Süße mehr schätzten als wir heute, vermutlich aber waren damals auch die Rosinensorten wesentlich weniger süß als heute.)

