

## Römische Gaumenfreude II

06. Mai 2020

Hallo, ich bin es wieder: Claudia, die Gästeführerin.

Es gibt wieder ein neues Rezept, aber vorher erzähle ich etwas über meinen Namen.

Wie schon im ersten Blog erwähnt, ist der Name Claudia schon sehr, sehr alt. Die erste Frau von Oktavian, dem späteren Kaiser Augustus, trug diesen Namen. Als er sie zur Frau nahm, war sie gerade erst 12 Jahre alt, aber somit im heiratsfähigen Alter. Relativ schnell verließ er sie wieder und da soll sie noch jungfräulich gewesen sein. Darüber hinaus ist nichts mehr über sie bekannt. Ja, so war das im antiken Rom, aber nun zum Rezept:

### **Aliter Patina De Asparagis** (Spargelauflauf) - Zutaten für 2 Personen

- 500 g Spargel
- Frische Kräuter (Liebstöckel, Koriander und Bohnenkraut)
- ½ Zwiebel, Salz und Pfeffer
- ½ - 1,5 Tl. Liquamen (asiatische Austern/Fischsauce, lieber sparsam dosieren)
- Olivenöl

Den Spargel schälen, in 5 cm Stücke schneiden und in Salzwasser weich dünsten.

In der Zwischenzeit Zwiebel und Kräuter hacken, Eier verquirlen und mit der Zwiebel, Kräutern, Salz, Pfeffer und Fischsauce verrühren. Den Spargel abgießen (Tipp: den Fond auffangen und eine Spargelsuppe daraus kochen), alles vermengen und in eine mit Olivenöl gefettete Form geben und bei 200 Grad ca. 30 Min überbacken lassen.



**Fazit:** Schnelle Zubereitung, leicht bekömmlich.  
Schmeckt gut!  
(Überliefert von Apicius IV,2,6)

Bis bald!

*von Claudia Langer-Huge*