

Mag. Dr. phil. Helmut W. Klug (helmut.klug@uni-graz.at)

Mittelalterliche Kulinarik

@ rolling pin

KULIMA

Kulinarisches Mittelalter Graz

<http://kulinarisches-mittelalter.org>



Blanc Manger

Historischer Text

Einen blamensir.

Der woelle machen einen blamenser. der neme dicke mandelmilch. vnd huener brueste geceyset. vnd tuo daz in die mandelmilch. vnd ruere daz mit ris mele. vnd smaltz genuoc. vnd zuckers tuo genuoc dar zvo. daz ist ein blamenser.

München, Universitätsbibliothek 2° Cod. ms. 731 (Cim 4), fol. 163v

Übersetzung

Ein Blanc Manger

Wenn man ein Blanc Manger machen will, braucht man dicke Mandelmilch. Und zerfasertes Hühnerbrustfleisch. Das gibt man in die Mandelmilch und rührt es mit Reismehl und ausreichend Schmalz. Und gib genug Zucker dazu! Das ist ein Blanc Manger.

Moderne Umsetzung (2 Portionen)

Zutaten:

2 Hühnerbrüste am Knochen

0,5L Mandelmilch

Reisstärke

Salz

Küchenutensilien:

Zubereitung:

Das Hühnerfleisch in der heißen, leicht gesalzenen Mandelmilch ziehen lassen, bis es gar ist (Kerntemperatur 72° C). Die Hühnerbrüste vom Knochen lösen und in Scheiben schneiden und die großen Stücke beiseite stellen. Die Endstücke der Hühnerbrust mit der Mandelmilch pürieren und nochmals aufkochen. Eindicken lassen, bei Bedarf etwas Reisstärke einrühren.

Auf einem weißen Teller anrichten.