

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

# Mittelalterliche Kulinarik

## @ rolling pin

# KULIMA

Kulinarisches Mittelalter Graz

---

<http://kulinarisches-mittelalter.org>



## Holundermousse auf Pfirsichgel

### Historischer Text

*Item ain holermuoß mach also: Nymm die plüt, tuo si in ain milich und laz sten ain weil. Und sewchs durch ain tuoch. Und setz si zuo dem fewr und rühr ez wol, daz ez nit gerin. Und schlag 4 ayr darein und tuo darzuo guot schmaltz und guot gewürtz.*

Wolfenbüttel, Herzog-August-Bibliothek, Cod. Guelf. 226 Extr., fol. 82v

*Ain vasten müs /*

*[N]im phirsing und dikche mandel milch dorunder und stöß es wol und tü tzucker darauf. Das müs isst man kalt oder warme. Versaltz nicht.*

Wien, Österreichische Nationalbibliothek, Cod. vind. 2897, fol. 16v

### Übersetzung

Ein Holundermus mache folgendermaßen: Nimm die Blüten, gib sie in einem Milch und lasse das eine Zeit lang stehen. Und seihe das durch ein Tuch. Setze es auf das Feuer und rühre es, damit es nicht gerinnt. Und schlage 4 Eier hinein und gib gutes Fett und gutes Gewürz dazu.

Ein Fastenmus

Nimm Pfirsich (oder doch Barsch?) und gib dicke Mandelmilch dazu und stoß es und gib Zucker darauf. Das Mus isst man kalt oder warm. Versalze es nicht.

### Moderne Umsetzung (15 Portionen)

#### Zutaten:

10g getrocknete Holunderblüten  
500g Milch  
15g Zucker  
5g Reisstärke  
200g Albedo Texturegeber  
50g Schlagobers

200g Reife Pfirsiche oder Dosenpfirsiche  
Kardamom  
Pflanzliche Gelatine (5g / 100ml)

#### Küchenutensilien:

Pürrierstab  
isi-Flasche  
2 Sahnepapseln

#### Zubereitung:

Die Holunderblüten mit der aufgekochten Milch übergießen und für 3 Stunden ziehen lassen. Abseihen und die Holunderblüten gut ausdrücken. Zucker einrühren und die Flüssigkeit aufkochen. Die gut aufgelöste Reisstärke einrühren. Im Wasserbad rasch abkühlen und mit dem Albedo pürieren, mit dem Schlagobers auf 500ml auffüllen. Flüssigkeit in die isi-Flasche füllen, mit dem Gas versetzen, kräftig schütteln.

Die geschälten Pfirsiche mit dem Gewürz und der pflanzlichen Gelatine pürieren.

Anrichten:

Ein Glas ca. 1 cm hoch mit dem Pfirsichgel füllen, Holundermousse aus der isi-Flasche aufdressieren. Z. B. mit einem Löffelbiskuit servieren.