

CORMARY ODER SCHWEINELENDE IN ROTWEIN GEBRATEN

CORMARY OU LONGE DE PORC ROTIE AU VIN ROUGE

Cormarye.

Take colyandre, caraway smale grounden, powdour of peper and garlec y grounden in rede wyne; medle alle thise to gyder and salt it. Take loynes of pork raw and fle of theskyn, and pryk it wel with a knyf, and lay it inthe sawse. Roost it whan thou wiet, & kepe that that fallith therfro in the rostyng and seeth it in a possynet with faire broth & serve it forth with the roost anoon (Fc HB109).

Cormarye

Nimm Koriander fein gemahlen Kümmel, Pfefferpulver und in Rotwein zerstoßenen Knoblauch; mische all dieszusammen und salze es. Nimm eine rohe Schweinelende und entferne die Schwarte, steche sie gut mit einem Messer ein und lege sie in die Sauce. Brate sie, wie du willst, behalte den Saft, der aus dem Braten fließt, gib ihn in einen Topf mit guter Brühe & trage ihn gleich mit dem Braten auf

Im Mittelalter haben die Engländer den Knoblauch offenbar nicht verachtet, manchmal wurde er schon vor dem Garen an gewisse Speisen gegeben, während die Franzosen und Italiener ihn offenbar nur für die dazugereichten Saucen verwendet haben. Hingegen mochten diese die Minze, die sie oft für Gemüsetorten verwandten! Seither haben sich die Gewohnheiten stark verändert: Für den Durchschnittsengländer ist der Knoblauch unerträglich geworden, und bei der Minze fiel den Franzosen vor der Verbreitung der vietnamesischen Küche oft nur Zahnpasta ein!

Wie dem auch sei, dieses englische Rezept für Schweinebraten mit Knoblauch und Gewürzen ist es wert, in unser Repertoire aufgenommen zu werden. Ich empfehle Bohnenpüree dazuzureichen - eine perfekte Geschmacksverbindung.

CORMARY ODER SCHWEINELENDE IN ROTWEIN GEBRATEN

ZUTATEN:

- 1 Schweinebraten von 1,5 kg oder 1/2 Schweinelende
- 1/4 l guter Rotwein
- 1 dl Bouillon
- 4 schöne Knoblauchzehen, zerstoßen
- 1 Teelöffel gemahlener Koriander
- 1 Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel oder Kümmel
- 1/2 Teelöffel gemahlener Pfeffer
- Salz

ZUBEREITUNG

Eine Marinade zubereiten, indem man den Wein, den Knoblauch, den Koriander, den Kümmel und den Pfeffer mischt. Das Fleisch mit einer Gabel oder einem Messer einstechen. Salzen.

Den Braten in die Marinade legen (man kann ihn mehrere Stunden oder, wenn man will, sogar eine ganze Nacht marinieren). Im Ofen etwa 1 1/2 Stunden braten, dabei häufig übergießen.

Das Fleisch aus der Sauce nehmen, wenn es gar ist, und warm halten. Den Bratensaft erhitzen und die Bouillon zugeben. Aufkochen lassen und mit dem Fleisch servieren.

Als Braten für das Cormary ist Lummerbraten sehr gut geeignet. Sehr ungewöhnlich ist das Anstechen des Bratens. Ich hatte zunächst echte Bedenken, weil dadurch ja die Fasern verletzt werden. Allerdings kann dann natürlich auch die Marinade besser einziehen.

Quelle: Redon/Sabban/Serventi, Die Kochkunst des Mittelalters, Panorama Verlag, Wiesbaden, 1991