



Ein Mandel Groene Bloede oder Gele
So acht vff Manig golt Mangolt oder Dattel kornbloemen Ader
vf ander Groene bletter die do vnsmackhaftig sin Anders
nehmen sie den mandelnn Ire craft also Ruten der gleichen wol
theden Dar vmb nym kruder die nit gesmack vnd doch gute
farbe haben Dan mach ein Mandel milch als sidde ist Dar zcu
mach gute fisch bruee Do persig Inne gesotten sin vermisch
das wol vnd loisz gestehen so ists vine vnd grone So du sie
wilt fur tragenn so brich sie vff ein schuessel als glas milch
vermisch den zcuecker vnd saltz mit en ander das sehe dar
vff nit zcu vil vnd Setzs fuer Wiltu vor Irber geste dar Inne
stossen golden Mandelkernn ader wies vnd vergoldet das ist
guet vnd gerecht

Mandelgelee grün, blau oder gelb

Achte auf Mangold oder Datteln, Kornblumen oder auf andere grüne Blätter, die geschmacklos sind. Sind sie anders, nehmen Sie den Geschmack der Mandeln weg, wie z.B. Raute oder ähnliche wohlreichende Kräuter. Deshalb nimm Kräuter, die keinen Duft aber dennoch gute Färbereigenschaften haben. Mach eine Mandelmilch, so wie es üblich ist. Nebenher mach kräftige Fischbrühe, in der Barsch gekocht worden ist, vermische alles gut und lasse es stocken, so ist es fein und grün. Wenn du sie servieren willst, zerbrich sie auf eine Schüssel, wie „Glasmilch“. Vermische Zucker und Salz miteinander, streue das dann darüber und serviere es. Willst du für hohe Gäste goldene oder weißvergoldete Mandelkerne hineinstecken, ist das gut und gerecht.

Quelle:

K1: Köln, Historisches Archiv der Stadt Köln, Best. 7004, 27, fol. 6r
<https://gams.uni-graz.at/o:corema.k1.42>

Mandelgelee in drei Farben

250 g Mandeln
1 L Wasser
9 Bl. Gelatine
Zucker
Salz
1 Pkg. Safran
100 g Brombeeren
50 g Petersilblätter
Zitronensaft

Die Mandeln portionsweise mit Wasser im Blender pürieren. Die Masse durch ein Passiertuch filtern und ausdrücken. Die trockene Mandelmasse wieder mit etwas Wasser pürieren. Das ist so lange zu wiederholen, bis die Mandeln sehr fein zerkleinert sind bzw. mindestens 600ml dicke Mandelmilch fertig sind.

Die Mandelmilch in drei gleich große Portionen teilen und mit Safran (zerreiben und in der Milch erwärmen), Brombeeren und der Petersilie (in der Milch pürieren und filtern) intensiv färben. Safran- und Brombeermilch mit Zucker und Petersilmilch mit Salz und ein paar Tropfen Zitrone nach Geschmack würzen.

Die Blattgelatine (3 Bl. á 200ml Flüssigkeit) in klarem Wasser aufquellen lassen, etwas von der Mandelmilch leicht erwärmen, die Gelatine darin auflösen und mit der restlichen Milch vermischen.

Schichtweise in Gläser füllen. (Achtung: Jede Schicht muss erstarrt sein, bevor die nächste daraufgegossen werden kann!)

Tipp: Mit etwas gesüßtem Schlagobers servieren.

Kochrezept

