

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

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.

Quelle:

M11: München, Universitätsbibl., Cim. 4 (= 2° Cod. ms. 731), fol. 163v
<https://gams.uni-graz.at/o:corema.m11.80>

Blanc Manger (Die weiße Speise)

- * 2 Hühnerbrüste mit Knochen
- * 0,5L Mandelmilch aus 200g Mandeln
- * Reisstärke (bei Bedarf)
- * Salz



Für die Mandelmilch: Die Mandeln portionsweise mit etwas 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.

Die Hühnerteile in der heißen, leicht gesalzenen Mandelmilch ziehen lassen, bis sie gar sind. Die Hühnerbrüste vom Knochen lösen und quer zur Faser in ca. 1 cm dicke Streifen schneiden. Die gleichmäßigen Stücke warmstellen. Die Abschnitte mit der Mandelmilch pürieren und diese Masse nochmals aufkochen. Eindicken lassen, bei Bedarf etwas Reisstärke einrühren. Die Sauce mit Salz abschmecken.

Auf einem weißen Teller einen Saucenspiegel anrichten, das Hühnerfleisch fächerförmig um eine Portion Reis drapieren. Bunt dekorieren!

Kochrezept

