

Muscat de Noël

Wie Dominosteine zur deutschen Weihnacht gehören, so darf Muscat de Noël - der Muscat-Wein zur Weihnachtszeit - im südfranzösischen Roussillon einfach nicht fehlen.

Und warum sollten wir nicht die deutschen und französischen Traditionen im Rahmen eines Geschmacksaustauschs miteinander verbinden?

Der natürliche Süßwein (Vin Doux Naturel), aus den Rebsorten Muscat à petit grain und Muscat d'Alexandrie gekeltert, hat eine lange Tradition im südfranzösischen Roussillon. Der Königshof von Barcelona bestellte schon im 14. Jahrhundert für die Weihnachtszeit den frischen Muscat de Rivesaltes.

Die weißen Trauben werden früh gelesen und so vinifiziert, dass die natürliche Süße der vollreifen Trauben im Wein verbleibt. Die daraus entstehenden vielfältigen, frischen Aromen von Zitrusfrüchten, von Aprikosen und Pfirsichen, von Pfefferminze, von exotischen Früchten und Gewürzen passen hervorragend zu unserem weihnachtlichen Gebäck.



Konditorenweltmeister Bernd Siefert hat mit seinem außergewöhnlichen Rezeptvorschlag für weiße Dominosteine wieder eine geschmackliche Variante geschaffen, die Ihren Weihnachtstisch - vielleicht in Verbindung mit einem Glas Muscat de Noël - bereichern wird.

P.S. Kleine Ausspracheübung (in Klammern) für alle Nicht-Franzosen: Muscat (müs-ka) de Noël (no-el).

Weitere Informationen bei: Weine aus dem Roussillon - Informationsbüro Reiner Witte, Hermann-Löns-Str. 136
D-511469 Bergisch Gladbach, Tel. 02202/459788, Fax 02202/45709, witte@info-roussillonweine.de Fotos: H. Schulz / CIVR

Muscat de Noël



Weißer Dominosteine

Ein Rezept vom Konditorenweltmeister

Die große Rezeptreihe zum Sammeln



Weißer Dominosteine

aus Lebkuchenteig, gefüllt mit Aprikosengelee
und Pinienmarzipan

Dessertwein: Muscat de Noël
(natürlicher Süßwein - Vin Doux Naturel)



Ergibt ca. 60 Dominosteine. Und so wird's gemacht:

LEBKUCHENTEIG

- 160 g Honig mit
- 120 g Zucker und
- 25 g Wasser in einem Topf auf ca. 60°C erwärmen, bis alle Zuckerkrystalle aufgelöst sind, dann
- 11 g Lebkuchengewürz,
- 200 g Weizenmehl und
- 200 g Roggenmehl zugeben, alles vermischen und abkühlen lassen.

- 30 g Ei (1 kleines Ei) mit
- 10 g Zucker schaumig schlagen,
- 6 g ABC Trieb (Hirschhornsalz)* mit
- 40 g Milch vermischen,
- 4 g Pottasche* und
- 10 g Wasser vermischen.

Alles nacheinander dem Teig zugeben und einen Tag kühl ruhen lassen.

Mittels Rollholz 3 mm dünn ausrollen, auf Backpapier setzen, mehrmals einstechen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Umluft) ca. 20 Minuten backen.

APRIKOSENGEELEE

- 16 g Pektin* mit
- 40 g Zucker mischen,
- 180 g Aprikosen-Fruchtmark und
- 120 g Wasser zugeben und aufkochen,
- 280 g Zucker und
- 140 g Glucose* zugeben, alles auf 106°C erhitzen und sofort
- 8 g Zitronensäure unterrühren

Gelee heiß auf die Lebkuchenplatte gießen und gleichmäßig verteilen.

PINIENMARZIPAN

- 300 g Marzipanrohmasse mit
- 30 g Lavendelhonig und
- 90 g gerösteten Pinienkernen verkneten.

Pinienmarzipan auf ca. 1 cm Dicke ausrollen, mit Dessertwein (z. B. Muscat de Noël) bestreichen, dann mit der bestrichenen Seite nach unten auf die Aprikosen-Lebkuchenplatte legen und das Ganze in 4x4 cm große Würfel schneiden.

DEKORATION

- 60 Pistazienkerne (ca. 100 g)
- 800 g weiße Kuvertüre

Weißer Kuvertüre (Schokolade) im Wasserbad oder der Mikrowelle vorsichtig schmelzen (ca. 30°C, nicht zu flüssig), dann die Würfel mittels Pralinengabel oder einer anderen dünnen Gabel (Fonduegabel) in die geschmolzene Kuvertüre eintauchen, auf einem Kuchengitter abtropfen lassen und mit einer Pistazie verzieren.

Trocken und kühl gelagert bleiben die Dominosteine lange frisch.

* Diese Zutaten erhalten Sie in gut sortierten Lebensmittelgeschäften bzw. in der Apotheke.

ANRICHTEVORSCHLAG

