

# Muscat de Noël

"Père Noël" heißt in Frankreich der Weihnachtsmann - und wenn er unterwegs ist, hat auch der Muscat de Noël seine große Zeit.

Der natur-süße Wein (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 weißen Pfirsichen, von Pfefferminze, von exotischen Früchten und Gewürzen passen hervorragend zu weihnachtlichem Gebäck und zu fruchtigen Desserts beim Weihnachtsessen.

Unser Rezeptvorschlag des Konditorenweltmeisters Bernd Siefert soll nur eine Anregung sein - Ihrer eigenen Phantasie sind keine Grenzen gesetzt!



Wenn Sie mehr über den "Muscat de Noël" und über das Weinbaugebiet Roussillon und seine Weine erfahren möchten, wenden Sie sich bitte an das Informationsbüro.



# Muscat de Noël



Weitere Informationen bei: Weine aus dem Roussillon - Informationsbüro Reiner Witte, Hermann-Löns-Str. 136  
D-51469 Bergisch Gladbach, Tel. 02202/459788, Fax 02202/45709, reiner.witte@t-online.de Fotos: H. Schulz / CIVR



## Parfait "Herbstsonne"

Ein Rezept vom Konditorenweltmeister

Die große Rezeptreihe zum Sammeln





*Beard  
Bisping*

# Parfait "Herbstsonne"

Zitronenparfait mit Orangenkonfit auf weichem Walnussbaiser, Orangentuilles mit Pistazien und Schwarzkümmel.

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



*Vins du Roussillon*

Für 4-6 Portionen. Und so wird's gemacht:

## ZITRONENPARFAIT

- 125 g weiße Kuvertüre im Wasserbad auflösen,
- 1 Zitronenschale, fein abgerieben
- 125 ml Zitronensaft
- 75 ml Muscat de Noël
- 40 g Puderzucker
- 40 g Eiweiß (= 1 großes Ei)
- 250 g Sahne geschlagen

Eiweiß mit Puderzucker zu Schnee schlagen, aufgelöste Kuvertüre vorsichtig mit Zitronensaft und Muscat de Noël zu einer glatten Masse mischen, dann vorsichtig Eischnee und danach die Sahne unterziehen. Masse in Portionsförmchen füllen und mindestens für 4 Std. im Tiefkühler gefrieren.

## ORANGENKONFIT

- 50 g Zucker
- 2 Orangen: Die Schale mit Zesteur (feine Streifen) abziehen, Frucht filetieren, Saft auffangen
- 25 ml Orangenlikör
- 25 ml Bitterlikör

Zucker karamelisieren, mit Saft ablöschen, Filets zugeben, ziehen lassen, wenn abgekühlt Orangenlikör unterrühren, Schalen in Bitterlikör weich kochen, ziehen lassen, bis die Schalen rot sind, als Dekor verwenden.

## WEICHES WALNUSSBAISER

- 150 g Eiweiß (ca. 5 Eier)
- 50 g Zucker
- 25 g Mandeln fein gemahlen
- 125 g Puderzucker
- 100 g Walnüsse fein gemahlen

Eiweiß und Zucker zu Schnee schlagen. Mandeln, Puderzucker und Walnüsse mischen und vorsichtig unter den Eischnee heben, in Spritzbeutel mit Lochtülle (8 mm) einfüllen und auf Blech mit Backpapier Kreise mit 8 cm Durchmesser spritzen. Bei 185°C im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten weich ausbacken.

## ORANGENTUILLES MIT PISTAZIEN UND SCHWARZKÜMMEL

- 120 g Puderzucker
- 100 g Butter
- 40 ml Orangensaft
- 1 Orangenschale (fein abgerieben)
- 40 g Orangenblütenhonig
- 100 g Pistazien gemahlen
- 20 g Schwarzkümmel

Puderzucker, Butter, Saft, abgeriebene Orangenschale und Honig auf ca. 50° C erwärmen, dann Pistazien und Schwarzkümmel zugeben und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Auf ein gefettetes und leicht gemehltes Backblech kleine Häufchen mit dem Teelöffel geben (Achtung, Masse läuft sehr breit), bei 200°C im vorgeheizten Ofen ca.10 Minuten goldbraun backen. Im heißen Zustand über Rollholz biegen. Anschließend trocken lagern.

## ANRICHTEVORSCHLAG

