

Céleste Noël

Himmlische Weihnachten



Die große Rezeptreihe zum Sammeln

Muscat de Noël - der Dessertwein zur Weihnachtszeit

Auch in diesem Jahr haben die Winzer aus dem Roussillon wieder ihre besten vollreifen Muscat-Trauben nach einem aus dem 13. Jahrhundert stammenden traditionellen Verfahren gekeltert und bereits ab Mitte November auf Flaschen abgefüllt.

Man sagt, dass die Muscat-Rebe die einzige Rebsorte ist, deren Wein genau schmeckt wie die reife Traube selbst. Mit seinen frischen, vielfältigen Aromen von Zitrusfrüchten, Aprikosen, Pfirsichen und Mangos sowie von Gewürznoten wie Zimt, Ingwer, Anis und

Minze vermittelt der gut gekühlte Wein vor allem die Erinnerung an angenehme Spätsommer- und Herbsttage.

Ein fruchtig gefülltes Weihnachtsgebäck - wie von den Siegern des Roussillon-Kreativitätswettbewerbs kreiert - passt ausgezeichnet zu diesem frischen Dessertwein aus dem Süden Frankreichs. Er ist aber bei Ihren festlichen Menüs zum Jahresende auch ein hervorragender Begleiter von Gänseleberpastete, von Blauschimmelkäse und natürlich auch von Desserts mit hellen Früchten.

Céleste Noël

Ein fruchtig-gefülltes Weihnachtsgebäck
der Konditorei Resch, Sieger im Kreativitätswettbewerb 2006,
veranstaltet vom Dt. Konditorenbund & Roussillon-Informationsbüro

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



Konditorei-Café Resch · Am Markt 12 · 66571 Eppelborn
Tel. 06881/7236 · Mail: caferesch@aol.com

UND SO WIRD'S GEMACHT: (ERGIBT CA. 70 GEBÄCKSTÜCKE)

200 g Marzipan; 1,5 g Anis; 160 g Zucker; 1 g Sternanis; 50 g Eiweiß
Marzipan, Zucker und Eiweiß miteinander vermengen. Die Gewürze
unterheben, Makronen aufspritzen und bei ca. 170 - 180° C abbacken.

APRIKOSENFÜLLUNG:

100 g entkernte Aprikosen; 75 g Zucker; 1 Eigelb; 20 g Kakaobutter;
45 g Muscat de Noël (Muscat de Rivesaltes); 10 g Apricot Brandy;
etwas abgeriebene Zitronenschale; 1/8 Vanilleschote (Bourbone Vanille)
Aprikosen und Zucker fein pürieren. Dann mit den restlichen Zutaten gut
vermengen, aufkochen, ca. 3 Minuten wallen lassen. Nun erkalten lassen.

CANACHE BUTTERFÜLLUNG:

150 g Butter (weich); 75 g Edelnougat
105 g flüssige Kuvertüre (60 g Zartbitter / 45 g weiße Kuvertüre)
Alle Zutaten etwas schaumig rühren.

Zunächst auf die Makronen einen Kuvertürepunkt spritzen. Diese um-
gekehrt auf eine Plastikfolie setzen. Nach dem Erkalten wieder ablösen
und umdrehen. Einen kleinen Ring aus der Canache Butterfüllung auf die
Makrone spritzen. In der Mitte die Aprikosenfüllung einfüllen. Alles etwas
abkühlen lassen und mit dunkler Kuvertüre (etwa 200 g) überziehen.
Noch bevor die Kuvertüre angezogen ist, mit „Silber-Dekorpuder“ bestäu-
ben und einem goldgefärbten Marzipanstern verzieren.

Falls Ihnen die „Himmlische Weihnacht“ doch nicht so perfekt gelingen
sollte und Sie das Original probieren möchten, wenden Sie sich ganz ein-
fach an obige Adresse.