

Muscat de Noël - der Dessertwein zur Weihnachtszeit

Muscat de Noël, der Muscat zur Weihnachtszeit aus dem südfranzösischen Roussillon, hat bereits im 14. Jahrhundert dem katalanischen Königshof gemundet. Aber auch heute noch beweist der junge, frische Dessertwein aus der Ernte des aktuellen Jahres seine verführerischen Qualitäten. Gekühlt auf 8-10°C entfaltet der goldglänzende Nektar einen Strauß von vielfältigen Aromen, die den beiden Muskateller-Rebsorten Muscat à petit grain und Muscat d'Alexandrie zu verdanken sind. Zitrusfrüchte, weißer Pfirsich, Mango, Minze - komplexe Düfte gilt es zu entdecken.

Dazu passen die unterschiedlichsten Gerichte: Gänseleberpastete, exotische Frucht-desserts, auch Blauschimmelkäse wie Roquefort - oder unser traditionelles Weihnachtsgebäck.

Bernd Siefert, Konditorweltmeister aus Michelstadt im Odenwald, hat sich diesmal ein fruchtiges Gebäck mit Datteln, Feigen und Mandeln einfallen lassen. Versuchen Sie's selbst!



Orientalische Früchtchen mit gerösteten Mandeln



Dominik Trick -

Sommelier im Hotel-Restaurant Villa Hammerschmiede in Pfnztal-Söllingen, und „Bester Sommelier Deutschlands 2007“, meint zum Muscat de Noël:

„Dieser frische Dessertwein mit seinen Noten von Zitrone und weißen Pfirsichen, aber auch von Minze und weißen Blüten, wird jeden Gast mit seiner feinen, eleganten Art überraschen.“

Ich kann ihn mir auch als Apéritif vor dem Essen vorstellen, ebenso natürlich als Begleiter einer Vorspeise mit Gänseleberpastete, zum Käsegang mit Roquefort und Birne und zum Dessert in Form eines Sorbets mit exotischen Früchten oder eines Zimtparfaits...

Zu Hause schmeckt Muscat de Noël hervorragend zu Weihnachtsgebäck wie Spekulatius, Stollen, Spritzgebäck, Zimtsternen und ähnlichen Köstlichkeiten aus den heimischen Backstuben.“



Konditor-Weltmeister Bernd Siefert, Michelstadt

Bernd Siefert ist Konditor. Mit Leib, Seele und vielen Titeln. Weltmeister, mehrfacher Deutscher Meister. Und er ist Präsident des Deutschen CondiCreativClubs.

Zwar findet man ihn auch in seinem Konditorei-Café im Odenwälder Michelstadt, das er mit seiner Schwester Astrid betreibt und wo es sogar richtigen „normalen“ Kuchen gibt. Aber als Meister der süßen Kunst ist Bernd Siefert international inzwischen so gefragt, dass er ständig rund um den Erdball reist: von Peking nach Paris, von Sidney nach Kapstadt und von Miami wieder nach Michelstadt. Manchmal fliegen ihm die Ideen für eines seiner Wundertörtchen in Sekundenschnelle zu, manchmal braucht er Jahre.

Vor Weihnachten ist der Pralinenkönig im Konditoren-Dauerstress. Da ist das Interesse an seinen süßen Kreationen natürlich besonders groß - bei Genießern aus Nah und Fern, bei Privatleuten und Firmen.

Aber er hat trotzdem noch Zeit gefunden ein neues Rezept für ein Weihnachtsgebäck zu kreieren, das ausgezeichnet mit dem Dessertwein Muscat de Noël aus dem Roussillon harmoniert. Sie können die „Orientalischen Früchtchen“ ganz einfach zu Hause nachbacken und dann weltmeisterlich genießen...

Orientalische Früchtchen

Ein köstliches Weihnachtsgebäck
des Konditor-Weltmeisters Bernd Siefert, Michelstadt

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



UND SO WIRD'S GEMACHT:

- 80 g getrocknete fein gehackte Datteln
- 80 g getrocknete fein gehackte Feigen
- 20 g fein gehacktes Zitronat
- 20 g fein gehacktes Orangeat
- 150 g gehobelte Mandeln, geröstet
- 60 g Sesam, leicht geröstet
- 2 g Salz
- 1 Vanilleschote (Mark)
- 20 g Weizenvollkornmehl

Diese Zutaten mischen. Dann

- 50 g Butter
 - 125 g Milch
 - 125 g Sahne
 - 100 g Honig
- Abrieb einer Bio-Orange

in einen Topf geben und aufkochen. Die Fruchtemischung begeben und für ca. 5 Minuten unter ständigem Rühren abrösten, abkühlen lassen und mit einem Löffel auf kleine Oblaten dünn verteilen. Bei 180° C ca. 20 Minuten backen und auskühlen lassen. Mit temperierter weißer Kuvertüre überspinnen.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!