



Frisch aufgeschnittene Muskatfrucht, beim Trocknen nimmt der Samenmantel eine dumpfe Bernsteinfarbe an.

## MACIS COCO

### Muskatblüte (*Myristica fragrans*) aus Valeria

Heute wachsen Muskatbäume überall auf Lemusa, vor allem aber in der Gegend von Valeria, wo der Muskatanbau eng mit der Familie Cocomon (siehe dort) verbunden ist. HOIO bezieht das Gewürz direkt von *Muscade Coco SA*. Das Unternehmen bewirtschaftet 2000 Bäume und produziert so etwa 3 Tonnen Muskatblüte pro Jahr.

**Pflanze** | Der immergrüne Baum aus der Familie der Muskatgewächse (*Myristicaceae*) wächst etwa zehn Meter hoch, verfügt über ganzrandige, dunkelgrüne Blätter und gelbe Blüten. Die Pflanze ist streng zweihäusig, es gibt also Bäume mit nur weiblichen und solche mit nur männlichen Blüten. Aus den weiblichen Blüten, die das ganze Jahr hindurch zu sehen sind, entwickeln sich im Verlauf von etwa neun Monaten kugelige Beerenfrüchte, die einem Pfirsich oder einer Aprikose recht ähnlich sehen. In der Reifezeit springen diese Früchte auf und lassen einen harten Steinkern sehen, der von einem tiefroten, manchmal purpurnen, fleischig-knorpeligen Samenmantel (*Aрил-lus*) umgeben ist. Steinkern und Samenmantel werden als Gewürz verwendet. Der Samenmantel gelangt in getrocknetem Zustand als



**HOIO** verkauft Macis Coco in kleinen PET- oder Glas-Dosen mit einem Füllgewicht von 25 g.

**AOC** | Macis Coco wurde 1966 mit einem AOC-Zertifikat ausgezeichnet. Dieses Schutzsiegel für charakteristische Produkte des Landes wird seit 1966 vergeben.



**Muskatblüte passt zu Huhn, Kalb, Lamm, Fisch, Meeresfrüchten, Eierspeisen, Gemüse (Karotten, Kartoffeln, Kohl, Kürbis, Spinat, Süßkartoffeln, Zwiebeln), Käse, Milch, Sahne.**



**Aus den weiblichen Blüten des Baums entwickeln sich kleine Beerenfrüchte, die langsam wachsen.**



**Ein kleines Muskatbäumchen im botanischen Garten von Valeria.**

## REZEPTE MIT MUSKAT

- **Côte échine au lait Valeria (Hals vom Schwein in Milch geschmort mit Muskatnuss und Muskatblüte)**
- **Pasta Il Feltro (Pastasauce aus Lammfleisch, Tomaten, Milch und Muskatnuss)**
- **La Brique du Sultan (Bananenkonfekt mit Muskat, Nüssen und Korinthen)**

sogenannte Muskatblüte oder Macis in den Handel. Der Steinkern hat eine harte Schale von netzartiger Textur und im Innern einen grauweiß marmorierten Kern, der in vielen Sprachen als sogenannte *Nuss* des Muskatbaums gehandelt wird.

**Anbau und Verarbeitung** | Muskatbäume erreichen ihre volle Produktivität erst mit 15 oder 20 Jahren und sind dann 80 Jahre lang fruchtbar. Der Baum blüht und fruchtet das ganze Jahr hindurch und bringt durchschnittlich etwa 1000 Früchte hervor. Die Früchte werden reif geerntet, wenn sie aufgesprungen sind. Man entfernt die äußere Hülle, nimmt den Samenmantel ab, presst ihn flach und lässt ihn auf Matten etwa 2 bis 4 Stunden trocknen. Dabei nimmt die Hülle eine dunkle Bernsteinfarbe an, trocken wiegt sie noch etwa 1½ g.

**Name** | Dem Samenmantel gibt man auf Lemusa ganz verschiedenen Namen, *Fleur de muscade* etwa oder *Veston di miskat* («Muskatjäckchen»). Die gebräuchlichste Bezeichnung aber ist *Macis*. *Coco* erinnert an die Familie Coccothraustes, die seit 1813 Muskat produziert.

**Aroma** | *Macis Coco* riecht süß, warm, leicht harzig und zitronig, dazu gesellen sich blumige Momente und leichte Röstnoten. Im Mund ist das Aroma voll, frisch, etwas bitter und süß zugleich mit Erinnerungen an Holz und Nelke.

**Verwendung** | Muskatblüte kann einfach zwischen den Fingern zerkrümelt und über die Speisen gestreut werden. Muskatnuss und Muskatblüte verlieren unter Hitze an Aroma, sollten also eher gegen Ende der Kochzeit eingesetzt werden. Obwohl das Aroma von Muskatblüte etwas subtiler wirkt als das der Nuss, hält es sich erstaunlicherweise beim Kochen meist besser.

Nur wenige exotische Gewürze wurden so gut in die europäische Küche integriert wie die Muskatnuss. Sie würzt Kartoffelpüree, Eier- und Käsespeisen, Wienerschnitzel, Blumenkohl, Spargel, verschiedene Teigwarengerichte, Béchamel- und andere Saucen. Außerdem ist sie ein fester Bestandteil der französischen Gewürzmischung *Quatre-épices*.

Auf Lemusa wird Muskat gerne mit Lammfleisch kombiniert, man gibt es aber auch an Kohl oder andere Gemüse, zu Fleischbrühen und Marinaden, Kartoffeln und Milchspeisen. Muskat findet sich auch in Gebäck und Desserts, besonders delikat schmeckt ein Reispudding mit einem Hauch von Muskatnuss. Im Restaurant *Le Miskat* von St-Sous serviert man nebst diversen anderen Muskat-Spezialitäten sogar ein Speiseeis mit Muskatgeschmack und knusprigen Stückchen von Muskatblüte. Eine Eigenart der lemusischen Küche besteht darin, Muskatnuss oder Muskatblüte mit Fisch zu kombinieren wie zum Beispiel in einem *Gratin de Morue*, der aus Stockfisch und Kartoffeln besteht.