Muskatblüte

Andere Namen: Macisblüte

Aussehen:

Die Beschreibung des Baumes ist unter "Muskanuß" zu finden.

Die Frucht des Muskatbaumes ist ähnlich einer Aprikose; in der Mitte befindet sich die Nuß, die von einem Samenmantel (Arillus) umgeben, der wiederum von dem Fruchtfleisch bedeckt ist. Der Arillus ist in etwa 1 mm dicke Lappen zerschlitzt und 30 mm lang.

Papua-Macis und Bombay-Macis sind von schlecher Qualität.

Wirkstoffe:

Oleum Macidis (Macisöl)

Anbau

Garten/Haus : siehe Muskatnuß

Gebrauch:

Verwendungs- und Handelsform: der Handel bietet M. in Bruchstücken und gemahlen an.

Geschmack: M. hat einen zart bitteren, eigentümlichen Geschmack.

In der Küche:

Die M. wird zu hellen Soßen, zu klaren Suppen und feinen Gemüsen im Stück verwendet, das man nach dem Kochvorgang wieder entfernt.

Man pulverisiert dir Stücke in der Kaffemühle oder in der Küchenmaschine.

Pulverisiert solte man M. nur in kleinen Mengen kaufen, weil das Aroma sich schnell verflüchtigt

In der französischen feinen Küche wurde M. auch zu Fleisch und Pasteten verwendet, weil man damit einen "feineren" Geschmack erzeugte. Auch Fisch und Meeresfrüchte lassen sich mit gemahlener Muskatblüte würzen.