

# Muskatnuss

Ein irre führender Namen, denn bei der Muskatnuss handelt es sich eigentlich um eine Beere.



## Herkunft:

Die Muskatnuss stammt von den Molukken, genauer gesagt, von den indonesischen Banda-Inseln. Sie war zwar in der Antike und im Mittelalter als Heilmittel bekannt, als Gewürz spielte die Muskatnuss aber noch keine große Rolle. Ihr Aufstieg begann erst im 16. Jahrhundert. Obwohl die Muskatnuss und auch die Muskatblüte, auch Macis genannt, erst relativ spät in die Küchen Europas gelangten, sind sie heute fester Bestandteil unserer Gewürz-Palette.

## Charakteristika:

Der immergrüne Muskatbaum erreicht Höhen bis zu 20 m, in Plantagen wird er meist nicht höher als 6 m. Seine dunkelgrünen, bis 15 cm langen Blätter sind kurz gestielt, lanzettförmig spitz und ledrig. Der Muskatbaum – es gibt männliche und weibliche Blüten - blüht gelblich weiß. Aus den weiblichen Blüten entwickeln sich gelbe, pfirsichähnliche Steinfrüchte, die beide Gewürze des Muskatbaumes enthalten: Die Muskatnuss – botanisch handelt es sich um eine einsamige Beere – steckt in einer glatten holzigen Schale. Die wiederum ist von einem ledrigen, leuchtend-karmin- bis violettroten geschlitzten Samenmantel umgeben, der Muskatblüte. Der Samenmantel wird sorgfältig entfernt und wie die Nuss getrocknet. Entfernt man die Schale, kommen bräunliche Samen mit netzartiger Oberfläche zum Vorschein: Sie sind meist 20 bis 25 mm lang, etwa 4 g schwer und im Querschnitt typisch marmorisiert. Die Muskatblüte verblasst beim Trocknen und wird orange bis gelbbraun. Im Ganzen ist sie 3 bis 4 cm lang.

Muskatnuss und -blüte sind aromatisch und süß-würzig, wobei letztere etwas milder ist und ein feineres Aroma hat als die leicht harzig schmeckende Nuss. Muskatnüsse enthalten 30 bis 40 % Öl, das ausge-

presst die rotbraune "Muskatbutter" ergibt. In Mengen ab etwa 4 g wirkt die Muskatnuss giftig.

### **Einkauf, Lagerung:**

Die Muskatnuss ist im Ganzen und gemahlen in jedem gut sortierten Supermarkt erhältlich. Es empfiehlt sich, die ganzen Nüsse zu kaufen und bei Bedarf mit der Muskatreibe frisch zu mahlen, da das Aroma sonst sehr schnell verfliegt. Trocken und lichtgeschützt kann man die Nüsse über viele Monate aufbewahren. Die Muskatblüte lässt sich schlecht selbst zu Pulver verarbeiten, in diesem Fall kauft man am besten gleich das gemahlene Gewürz.

### **Verwendung:**

Die Muskatnuss wird zum Würzen von Saucen (Béchamel), Suppen und Eiergerichten, hellem Gemüse, Kohl, Kartoffeln und Spinat verwendet. Das Muskataroma harmoniert gut mit Käse und passt zu Fleisch, Wurst, Pasteten und Gebäck. Da sich die ätherischen Öle leicht verflüchtigen, wird Muskatnuss am besten frisch auf einer Muskatreibe gerieben und erst am Ende der Kochzeit zu den Speisen gegeben. Noch ein Tipp: Das Gewürz aromatisiert stark, bitte sehr vorsichtig dosieren!

Die Muskatblüte dient häufig zum Aromatisieren von Gebäck. Sie kann zudem immer dann verwendet werden, wenn eine besonders feine Muskatnote erwünscht ist. Sie muss übrigens immer mitgekocht werden.