

Mirabellen-Zwetschgenmus mit Lakritz



Harmonisches Dreierlei...

Mirabellen, Zwetschgen und ein wenig Lakritze ergeben ein erfrischend köstliches Mus. Ideal mit einer Scheibe Hefezopf. Ursprünglich war ich skeptisch, ob diese Kombination wirklich harmonieren könnte. Denn Lakritz gehört gar nicht zu meinen Lieblingsgeschmäckern. Doch da derzeit in der Gastroszene viel mit foodpairing ausprobiert wird, habe ich mich auf dieses Experiment eingelassen. Und tatsächlich, es hat mir gut gefallen. Die Kombi wirkt erfrischend und ist mal etwas anderes als der Klassiker mit Zimt.

Was ist foodparing?

Wer viel Erfahrung hat, kann sich Geschmackskombinationen im Kopf ausdenken. Wie bei Komponisten, werden so neue Ideen gesponnen und anschließend ausprobiert. Doch können neue Ideen wissenschaftlich unterstützt werden.

Der Grundsatz dabei ist: **"Chemische Ähnlichkeit = gleicher Geschmack = hohe Wahrscheinlichkeit, dass es zusammen passt"**

Der ursprüngliche Begriff foodpairing, besser Aromapairing, basiert auf der Idee, Lebensmittel mit gemeinsamen Schlüsselaromen zu paaren. Angeblich passen diese dann besonders gut zusammen. Im Netz

gibt es unter dem Suchbegriff foodpairing jede Menge Vorschläge, Aromakombinationen, ja sogar richtige Geschmackslandkarten. Wer Lust hat, kann sich da stundenlang auf die Suche nach geeigneten Geschmackspartnern machen.

Manchmal ist es allerdings viel spannender und befriedigender, sich selbst etwas auszudenken. Wenn es dann nach dem ausprobieren schmeckt, freut man sich umso mehr.

Hier unsere heutige Rezeptur für "**Mirabellen-Zwetschgenmus mit Lakritz**":

Zutaten

- 300 g Mirabellen
- 200 g Zwetschgen, halbiert und entsteint
- 100 g Gelierzucker (3:1)
- 10 Lakritzedrops (ca. 50 g)
- 50 ml Apfelsaft
- Saft einer Zitrone
- ½ TL Zimt
- Wer möchte: 2 cl Zwetschgengeist

Zubereitung

Alle Zutaten in eine Topf geben und zum Kochen bringen. Anschließend bei mittlerer Temperatur 25 Minuten kochen, dabei immer wieder rühren.

Nach 25 Minuten, das Mus durch ein feines Sieb streichen, damit die Mirabellenkerne und grobe Hautstücke zurückbleiben.

Das Mus in saubere Gläser füllen und verschließen. Abkühlen lassen.

Tipp: Das Mus schmeckt sehr gut auf Hefezopf.

