



Noilly Prat

Noilly Prat ist ein ausgesprochen trockener Wermut französischer Herkunft, der mit seinem ganz eigenen Aroma Saucen oder Marinaden das "i"-Tüpfchen aufsetzt und dabei nie zu dominant wirkt. Er lässt sich auch nicht durch die opulenten und für Kochzwecke zu süßen Wermute von Martini oder Cinzano ersetzen. Als Ersatz käme höchstens ein sehr trockener Sherry, der zur Hälfte mit Weissein vermischt wird, in Frage.

Er kann hellen Saucen und ganz besondes Fischgerichten einen unnachahmlichen "letzten Schliff" verleihen. Er hat einen guten Ruf als "Geheimwaffe" guter Saucenköchinnen und Köchen.

Noilly Prat wird in Südfrankreich (Languedoc) aus erlesenen Weissweinen und einer vielzahl an Kräutern hergestellt und wird in Eichenfässern, unter anderem auch unter freiem Himmel, gelagert. Vermutlich ist er darum aromatischer als andere, bekannte Wermute.

Rezepte mit Noilly Prat