

Süßer Safranreis

Zutaten (für 4 Personen)

150 g Milchreis

1 Quitte (ersatzweise 1 Apfel oder 1 Birne)

80 g Zucker

1 Döschen Safranfäden (0,2 g)

1 EL Zitronensaft

1 EL gehackte Pistazien

1 EL Mandelstifte

1 EL Pinienkerne

50 g Rosinen

1 Granatapfel

Reis in ein Sieb schütten, gründlich kalt abbrausen, abtropfen lassen, mit ½ l Wasser in einen Topf geben.

Quitte mit einem Tuch abreiben, in Viertel schneiden, Kerngehäuse rausschneiden (am besten von zwei Seiten her einschneiden, dann rausbrechen), schälen, klein würfeln.

Quittenwürfel und Zucker zum Milchreis geben, heiß werden lassen, Deckel drauf, Hitze ganz klein schalten, Reis 15 Minuten quellen lassen.

Safran in 4 EL warmem Wasser anrühren; stehen lassen, bis das Wasser schön gelb ist. Safranwasser zum Reis gießen, gut umrühren, 10 Minuten weitergaren, bis der Reis weich ist.

Reisbrei mit Zitronensaft verrühren, in Dessertschalen füllen, kalt werden lassen.

Pistazien, Mandelstifte und Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Rosinen in einem Sieb warm waschen, abtropfen lassen.

Granatapfel halbieren, Hälften in Stücke brechen, rote Kerne mit den Fingern aus den Stücken lösen, weiße (bittere!) Häutchen gründlich entfernen.

Vor dem Servieren Pistazien, Mandeln, Pinienkerne, Rosinen und Granatapfelkerne auf dem Reis verteilen.