

Persischer Safran-Milchreis mit Rosenwasser, Datteln

Für zwei Personen

Für den Milchreis:

80 g Milchreis	340 ml Milch	50 g Zucker
2 Safranfäden	1 EL Rosenwasser	1 Prise Zimtpulver
1 Prise Kardamom	25 g Mandelstifte	60 g gehackte Pistazien
15 g Butter	Salz	rote Rosenblüten

rosa Rosenblüten, Zum Garnieren

Für die gefüllten Datteln:

4 große, Datteln mit Stein	4 Mandeln	2 EL Butter
----------------------------	-----------	-------------

Für den Milchreis den Reis in ein Sieb schütten und unter fließendem Wasser abspülen. Milch mit einer Prise Salz in einem Topf zum Kochen bringen. Reis unter Rühren einstreuen und bei mittlerer Hitze in etwa 10 bis 15 Minuten weich garen.

Für den Safranzucker von der Zuckermenge 1 TL Zucker mit den Safranfäden im Mörser pulverisieren. Die Butter in Stücke schneiden und mit Safranzucker, restlichen Zucker, Zimt, Kardamom, fast allen Mandelstiften und zwei Drittel der Pistazien in den Reis rühren. Weitere 10 bis 15 Minuten auf kleinster Stufe garen, bis die gesamte Flüssigkeit verkocht ist. Dann das Rosenwasser unterrühren.

Für die gefüllten Datteln die Datteln entkernen. Mandeln überbrühen, häuten und trocken tupfen. In einer beschichteten Pfanne 1 EL Butter schmelzen lassen und die Mandeln gleichmäßig rösten, bis sie eine schöne bräunliche Farbe haben. Anschließend je eine Mandel in eine entkernte Dattel füllen. In einer weiteren Pfanne erneut 1 EL Butter schmelzen lassen und die gefüllten Datteln darin schwenken.

Safran-Milchreis in die Einmachgläser füllen, mit Mandelstiften und Pistazien garnieren. Warme Datteln auf Tellern daneben anrichten und servieren.

Noura Veltrup am 13. Juli 2016