

Persischer Safran-Reis

Für 4 Personen

350 g Basmatireis	Salz	3 rote Zwiebeln
2 Möhren	1 Stange Lauch	2 EL Butterschmalz
ca. 1 EL Zucker	1 Prise Safran-Fäden	ca. 100 ml Gemüsebrühe
3 El Butter	1 Orange, unbehandelt	20 g Pistazien, gehackt

Den Reis in reichlich Salzwasser kochen, biss er bissfest ist. Dann auf ein Sieb geben und abspülen, dabei darauf achten, dass die Stärke abgespült wird. Zwiebeln schälen, halbieren und in sehr dünne Scheiben schneiden. Möhren schälen und in feine Stifte schneiden. Lauch waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz Zwiebel anschwitzen, Möhren und Lauch zugeben und kurz anbraten. Mit ca. 1 TL Zucker bestreuen und diesen karamellisieren lassen, mit Salz würzen, Safran untermischen und mit Gemüsebrühe ablöschen. Kurz dünsten. Dann aus der Pfanne nehmen und mit dem Reis vermischen. In einem großen breiten Topf Butter schmelzen. Gemüsereis kegelförmig darin einschichten. In den Kegel mit einem Löffelstiel kleine Löcher einbohren, Deckel drauf geben und bei geringer Hitze gar ziehen lassen. In der Zwischenzeit die Orangenschale dünn abschälen und die Schale zweimal nacheinander in gezuckertem Wasser blanchieren. Dann in feine Streifen schneiden. Die Orange vollständig schälen, also die weiße Haut komplett entfernen und die Fruchtfilets herauslösen. Wenn der Reis gar ist, die blanchierte Orangenschale und die Filets zugeben, anrichten und mit Pistazien garnieren.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 18. November