

## Safran-Milchreis mit Feigen

### Für 4–6 Portionen

0,1 g Safranfäden	250 g Rundkornreis	1 l Milch
Salz	150 g gesüßtes Weißbrot	1½ El Butter
6–7 El Zucker	3 El Pistazienkerne	5 frische Feigen
100 ml roter Portwein	1–2 Tl Zitronensaft	150 g geschlagene Sahne
1 El Honig	1–2 Stiele Minze	

Safranfäden in 3 El heißem Wasser einweichen. Reis, Milch und 1 Prise Salz in einem Topf zugedeckt unter gelegentlichem Rühren aufkochen. Safran mit dem Sud zugeben. Bei sehr milder Hitze zugedeckt 20 Min. quellen lassen.

Weißbrot klein würfeln. ½ El Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Brotwürfel zugeben, mit 2 El Zucker bestreuen und bei mittlerer Hitze goldgelb rösten. Inzwischen die Pistazienkerne klein hacken. Zu den Brotwürfeln geben und kurz mitrösten. Alles auf einen Teller geben.

Pfanne auswischen und 1 El Butter darin erhitzen. 1 El Zucker und die Feigen mit der Schnittfläche nach unten in die Pfanne geben und goldgelb karamellisieren. Feigen wenden und mit Portwein ablöschen. 1–2 Min. einkochen und mit etwas Zitronensaft würzen.

Den Milchreis mit 3–4 El Zucker würzen. Kurz vor dem Servieren die Schlagsahne untermischen. Den Milchreis mit den Croûtons und den Feigen anrichten. Mit etwas Honig und dem Feigensud beträufelt und mit Minze verziert servieren.

Tim Mälzer am 31. März 2012