

Persischer Safran-Milchreis mit Rosenwasser und warme Datteln mit Mandelfüllung

 happy-mahlzeit.com/2021/07/20/persischer-safran-milchreis-mit-rosenwasser-und-warme-datteln-mit-mandelfuellung

Zutaten für 2 Personen

Für den Milchreis:

- 80 g Milchreis (Rundkornreis)
- 340 ml Milch
- 50 g Zucker
- 2 Safranfäden
- 1 EL Rosenwasser
- 1 Prise Zimtpulver
- 1 Prise Kardamom
- 25 g Mandelstifte
- 60 g gehackte, ungesalzene Pistazien
- 15 g Butter
- Salz
- eventl. rote und rosa Rosenblüten zum Garnieren

Für die gefüllten Datteln:

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

Zubereitung:

Für den Milchreis den Reis in ein Sieb schütten und unter fließendem Wasser abspülen. Die Milch mit 1 Prise Salz in einem Topf zum Kochen bringen. Den Reis unter Rühren einstreuen und bei mittlerer Hitze in ca. 10 – 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 2/3 der Pistazien in den Reis rühren. Weitere 10 – 15 Minuten auf kleinster Stufe garen, bis die gesamte Flüssigkeit verkocht ist. Dann das Rosenwasser unterrühren.

Für die gefüllten Datteln die Datteln entkernen. Die 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 1 Mandel in 1 entkernte Dattel füllen. In einer weiteren Pfanne erneut 1 EL Butter schmelzen lassen und die gefüllten Datteln darin schwenken.

Den Safran-Milchreis in Einmachgläser füllen, mit Mandelstiften und Pistazien garnieren. Die warmen Datteln auf Tellern daneben anrichten und servieren.

Rezept: Noura Veltrup

Quelle: Die Küchenschlacht vom 13. Juli 2016

Episode: Reis-Gerichte / Reis, Reis, Baby