

Safran-Milchreis mit Feigen

Zutaten (für 4-6 Personen):

- 0,1 g Safranfäden
- 250 g Rundkornreis
- 1 l Milch
- Salz
- 150 g gesüßtes Weißbrot
- 1 ½ 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. Den Safran mit dem Sud hinzugeben. Bei sehr milder Hitze zugedeckt 20 Minuten quellen lassen.

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

Die 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. Die Feigen wenden und mit Portwein ablöschen. 1-2 Minuten einkochen und mit etwas Zitronensaft würzen.

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

Sendung/Quelle: Tim Mälzer kocht!

Letzter Sendetermin: 30.06.2019

Koch/Köchin: Tim Mälzer

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen