

Persische Safrancreme mit Rosenblütenblätter

Zutaten (für 4 Personen)

100 gr. Milchreis
40 gr. Gelatinepulver *oder Blätter*
50 gr. Zucker
1 Prise Salz
¼ gr. Safran
50 gr. Orangeade und Zitronade (je 25 gr.)
400 gr. Schlagsahne

Zutaten für den Sirup

50 gr. Getrocknete Rosenblätter
(pers. Feinkost)
250 gr. Zucker
100 gr. geraspelte Mandeln
50 gr. Walnüsse
6 cl Zitronensaft (10 Suppenlöffel)
6 cl Rosenwasser

Zubereitung

Den Milchreis in 1,5 Liter Wasser unter ständigem rühren kochen, bis das Wasser zur Hälfte reduziert ist.
Das Gelatinepulver in einer Tasse mit einem Löffel Wasser völlig auflösen und dann in die Masse einrührend.
Zucker und eine Prise Salz hinzugeben.
Orangeade und Zitronade unter stetem rühren hinzugeben (*...kann auch vorher kleiner gehackt werden*)
Die Hälfte des Safran mit etwas Zucker mahlen und das Pulver in den Milchreis einmischen.
Die Masse erkalten lassen.
Nach dem erkalten die restlichen Safranfäden hinzumischen.
Schlagsahne steif schlagen und unterheben.
Das Ergebnis in den Kühlschrank stellen.

Zubereitung der getrockneten Rosenblätter:

Die Hälfte des Zuckers (125 gr.) mit ¼ Liter Wasser unter ständigem rühren aufkochen lassen.
Nach dem Aufkochen 10 Minuten weiter umrühren und den Zitronensaft und die Rosenblätter hinzugeben.

15 Minuten aufkochen lassen bei stetem umrühren.
Den restlichen Zucker hinzugeben und rühren, bis es eine (beliebig) dickflüssige Masse wird.

Die Walnüsse in kleine Stücke hacken (grobe Sandkorngröße) und dazumischen und erkalten lassen.
Mandeln in der Pfanne etwas rösten.

Die Creme aus dem Kühlschrank entnehmen:
Das Rosenwasser zugeben und in Portionen aufteilen,
die Rosenblättermasse darüber geben und darauf die Mandeln streuen.

Viel Spaß beim Nachkochen

