



Safran-Reis-Trifle mit Pistazienkrokant

mit Kaki-Orangen-Kompott und Granatapfel



30-40min



2 Personen

Eine Süßspeise der Extraklasse erwartet dich und deine Lieben heute! Der mit Milch und Safran gekochte Carnarolireis ist dank Crème fraîche schön cremig und wird mit einem fein-herben Orangen-Kaki-Kompott sowie Granatapfelkernen serviert. Ein besonderer Crunch kommt von den karamellisierten Pistazienkernen. Hach, da kommt Festtagsstimmung auf!

Was du von uns bekommst

- 200g Risottoreis
- 1 Packung Milch ⁷
- 1 Päckchen Safranfäden
- 1 unbehandelte Orange
- 1 Kaki
- 1 Päckchen Granatapfelmelasse
- 1 Päckchen Pistazienkerne ¹⁵
- 1 Granatapfel
- 1 Becher Crème fraîche ⁷

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Butter ⁷
- 3-4EL Zucker

Küchenutensilien

- mittelgroßer Kochtopf
- kleiner Kochtopf
- kleine Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Backpapier

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Milch (7), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 933kcal, Fett 36.3g, Kohlenhydrate 133.0g, Eiweiß 13.0g



1. Reis ansetzen

Den **Reis** mit der **Milch**, 1EL Butter und 1-2EL Zucker in einem mittelgroßen Topf verrühren. Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Den **Safran** in 250ml heißem Wasser auflösen.



2. Kompott kochen

Die **Orangenschale** abreiben, dann die weiße Orangenschale mit einem scharfen Messer entfernen und die **Orange** filetieren, dabei den **Saft** auffangen. Die **Kaki** schälen und in ca. 1cm große Würfel schneiden. Die **Kaki**, den **Orangensaft**, die **-filets**, **100ml Safranwasser**, die **Granatapfelmelasse** und 1EL Zucker in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze 8Min. reduzieren.



3. Reis fertig kochen

Das **restliche Safranwasser** unter den **Reis** rühren und diesen weitere 10-15Min. köcheln lassen.



4. Krokant zubereiten

Die **Pistazien** grob hacken. In einer kleinen Pfanne bei geringer Hitze 1EL Zucker schmelzen und die **Pistazien** darin ca. 30Sek. karamellisieren. Anschließend auf einem Stück Backpapier verteilen und auskühlen lassen, dann grob hacken.



5. Granatapfelkerne auslösen

Den **Granatapfel** vierteln und die **Granatapfelkerne** von der Schale trennen. Die **1/2 der Granatapfelkerne** in das **Kompott** geben, die restlichen **Granatapfelkerne** für die **Garnitur** beiseitelegen.



6. Reis verfeinern

Den **Reis** mit **1TL Orangenschale** und der **Crème fraîche** verfeinern und schichtweise mit dem **Kompott** in **Gläser** füllen. Mit dem **Pistazienkrokant** und den **restlichen Granatapfelkernen** garnieren und servieren.