

Rezept

Persischer Safranreis mit Radicchio und Granatapfel

Ein Rezept von Persischer Safranreis mit Radicchio und Granatapfel, am 09.05.2024

Zutaten

300 g Basmatireis	Salz
4 EL Butter	1 Döschen Safranfäden (0,1 g)
2-3 EL Pistazienkerne	1/2 Granatapfel
1/2 Bund Rucola	6 Köpfe Radicchio trevisano
2-3 EL Olivenöl	1 EL Zucker
300 ml Portwein	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 585 kcal

Zubereitung

1. Den Reis in einem Sieb kräftig abbrausen, bis das Wasser klar abläuft, und abtropfen lassen. Anschließend den Reis mit 1 l Wasser und 1 kräftigen Prise Salz in einen Topf geben und 5 Min. kochen lassen. Den Reis in ein Sieb abgießen, kalt abbrausen und abtropfen lassen. In einem kleinen schweren Topf 2 EL Butter zerlassen. Den Reis und 1/8 l Wasser dazugeben und den Safran unterrühren. Mit einem Kochlöffelstiel mehrere Vertiefungen in den Reis drücken. Den Deckel mit einem Küchentuch umwickeln, auf den Topf legen und den Reis bei sehr kleiner Hitze etwa 45 Min. dämpfen. (Am Ende der Garzeit hat sich am Boden eine goldbraune Kruste gebildet und der Safranreis ist locker und körnig.)
2. In der Zwischenzeit die Pistazien hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten. Die Granatapfelkerne aus der Frucht brechen, dabei die weißen Trennhäute entfernen (Vorsicht, der Saft färbt!). Den Rucola verlesen, dabei die groben Stiele entfernen. Anschließend abbrausen, trocken schütteln und grob hacken. Den Radicchio putzen, abbrausen und trocken schütteln. Die Köpfe längs halbieren und die Stiele fächerförmig einschneiden, ohne sie dabei von den Blättern zu trennen.
3. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Radicchio-Hälften darin rundherum anbraten. Den Zucker darüberstreuen und schmelzen lassen. Mit der Hälfte des Portweins ablöschen, die Flüssigkeit einkochen lassen und den restlichen Portwein angießen. Den Radicchio mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt etwa 6 Min. schmoren. Die restliche Butter und die Granatapfelkerne untermischen. Den Radicchio mit dem Safranreis anrichten und mit Rucola und Pistazien bestreuen.