



Safran - Sahnereis mit Himbeermark

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

So wird aus dem einfachen Milchreis ein raffinerter Genuss

Zutaten

- Für den Safran - Sahnereis:
 - 90 g Rundkornreis, gewaschen
 - 1 Tütchen Safran in Fäden, in etwas Wasser eingeweicht
 - 0,6 l Milch
 - 80 g Zucker
 - 1 Prise Salz
 - 1/2 Tl Zitronenabrieb
 - 1 Becher geschlagene Sahne
 - 3 Blatt weiße Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht
- Für das Himbeermark:
 - 250 g frische, vollreife Himbeeren (Geht auch mit T.K. - Himbeeren)
 - Zucker nach Geschmack
 - Ev. 2 cl Himbeergeist (Geht auch ohne)
 - Etwas Sahnesteif
 - Einige grüne Melisseblättchen für die Garnitur

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Der Ansatz:

Schritt3

Die Milch mit dem Zucker, 1 Prise Salz, Zitronenabrieb und dem Safran kurz aufkochen und den gewaschenen Rundkornreis dazu geben. Ca. 25 - 30 min. leise "simmern" lassen, dabei das rühren

nicht vergessen.

Schritt4

Die gut ausgedrückte Gelatine unter rühren, abkühlen lassen. Kurz vor dem Stocken, die geschlagene Sahne in 2 Schritten unterheben. In kalt ausgespülte Förmchen oder Timbale, ersatzweise Kaffeetassen portionieren, 2 - 3 Stunden kalt stellen.

Schritt5

Das Himbeermark:

Schritt6

Frische Himbeeren aussortieren, einige besonders schöne für die Garnitur zurück lassen.

Schritt7

Den Rest mit Zucker dem Himbeergeist und etwas Sahnesteif pürieren, nachschmecken. (Setzt sich dann nicht ab)

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Die Förmchen zum Stürzen kurz in heißes Wasser halten und mit einem kleinen Küchenmesser um den Rand fahren, stürzen.

Schritt10

Auf einem gekühlten Desserteller "mittig" anrichten, die Himbeersoße drum herum geben.

Schritt11

Einige frische Früchte verteilen und mit einem grünen Melisseblättchen garnieren.

Schritt12

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** himbeermark

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/safran-sahnereis-mit-himbeermark/>