

Rezepte «SRF bi de Lüt – Männerküche» 2019

Shrikhand

Dessert von Samuel Herzog

Für 4 Personen

Shrikhand

- 700g Joghurt nature
- 2 EL Honig
- ¼ g Safranfäden
- 1 EL warme Milch
- 1/3 TL Samen von grünen Kardamom, gemahlen
- 2 EL Pistazien, leicht zerdrückt
- 1 TL Pistazien, zerkleinert für die Dekoration
- Safran-Milch, für Dekoration

Ein stabiles Sieb mit einem Passiertuch (Gaze) belegen. Joghurt auf das Passiertuch geben und evtl. mit einem zweiten Passiertuch decken. Joghurt so 5 Stunden lang abtropfen lassen (wie Früchte für Gelée oder Sirup abtropfen lassen).

Das entwässerte Joghurt aus dem Passiertuch kratzen und in eine Schüssel geben. Honig zugeben und mischen. die Safranfäden kurz in der warmen Milch ziehen lassen. Safranmilch, Kardamom und zerquetschte Pistazien zugeben und gut mischen. zugedeckt für mind. 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

Anrichten

Shrikhand in Dessertschalen anrichten und mit wenig Safran-Milch nappieren und Pistazien ausgarnieren.