

Persisches Safraneis «Bastani Sonati»

Zutaten: (für 4 Personen)

- 100mg Safranfäden (1 Prise)
- 3dl Vollmilch
- 3dl Vollrahm
- 120g Zucker
- 2 Eigelbe
- 1 Prise Salz

Zubereitung:

1 kleines Tablett mit Klarsichtfolie belegen und 1 dl Schlagrahm dünn (circa 2mm) darauf verteilen und einfrieren.

Den Safran in einem Steinmörser zerstoßen, dann circa 2 EL Milch dazugeben und 15 Minuten stehen lassen oder die Safranfäden am Vorabend in lauwarme Milch einlegen und über Nacht im Kühlschrank stehen lassen.

Die Eigelbe mit dem Zucker schaumig schlagen bis die Masse hellgelb ist.

Die Milch in einer Pfanne erwärmen (nicht aufkochen) und die Safranmilch aus dem Mörser dazugeben, den Mörser allenfalls nachspülen.

Unter ständigem Rühren die Safranmilch unter die Eimasse ziehen.

Die Masse in einer Pfanne vorsichtig binden, das heisst unter ständigem Rühren mit einer Holzkelte und auf kleinstem Feuer «zur Rose abziehen»: Wenn man auf die Kelte bläst, bilden sich Ringe, die an eine Rose erinnern. Dann ist die Masse ausreichend eingedickt. **Vorsicht:** Die Masse darf **nicht kochen**, sonst gerinnt das Eigelb.

Masse in eine Schüssel geben und im Eisbad unter Rühren abkühlen.

Verbleibende 2dl Schlagrahm leicht aufschlagen und unter die Masse ziehen. 1 Prise Salz dazugeben.

Kalte Masse in die Eismaschine geben oder in das Gefrierfach stellen. Im Gefrierfach regelmässig rausnehmen und wieder gut umrühren. Gegen Ende die klein zerbrochenen gefrorenen Schlagrahmstückchen unterziehen.

Beim Servieren die Eiskugel mit Safranfäden und grob gehackten Pistazien garnieren.