

## Milchreis mit Safran-Birne

### Zutaten: (4 Pers.)

#### Milchreis:

1 l Milch, evtl. mit Wasser gemischt  
 180 g Rundkorn-Reis (Originario oder Camelino)  
 ½ TL Salz  
 2 bis 3 EL Zucker  
 nach Belieben Abrieb einer Bio-Zitrone  
 ½ aufgeschlitzte Vanilleschote  
 1 Stücklein Butter oder einen «Gutsch»  
 Rahm zum Verfeinern



#### Safran-Birnen:

2 – 3 Birnen, geschält, halbiert und nach  
 Belieben entkernt (Stil dranlassen, weil es  
 schön aussieht)  
 5 dl Weisswein  
 Saft einer halben Zitrone  
 Schale einer Bio-Zitrone (mit dem  
 Sparschäler zwei oder drei hauchdünne  
 Streifen abziehen)  
 100 g Zucker  
 ½ TL Safranfäden  
 2 kleinere Lorbeerblätter  
 8 Kardamom-Kapseln, leicht gequetscht

#### Geröstete Haselnüsse:

15 -20 Haselnüsse, ungeschält

## Zubereitung:

Für den **Birnen**-Sud den Wein in eine Pfanne geben, aufkochen und dann die restlichen Zutaten dazu geben. Sobald sich der Zucker ganz aufgelöst hat, die Birnen dazu geben. Allenfalls noch etwas Wasser zugeben, falls die Birnen nicht ganz mit Flüssigkeit bedeckt sind. Die Birnen auf kleiner Flamme pochieren. Ab und zu mit Sud übergiessen oder auch mal wenden, damit die Birnen möglichst gleichmässig Farbe annehmen. Die Birnen sind dann gar, wenn man ein Messer in die Birne stecken kann und dabei keinen Widerstand spürt.

Die Birnen dann über Nacht (oder für ein paar Stunden) im Sud liegen lassen. Allenfalls die Birnen dazwischen mal drehen oder mit Sud übergiessen, damit sie möglichst gleichmässig Farbe annehmen.

Den Sud danach auf kleiner Flamme sirupartig einkochen.

Für den **Milchreis** Milch in einen Topf geben. Den Reis und die andern Zutaten in die kalte Milch geben und langsam erhitzen. Auf kleiner Hitze köcheln lassen. Der Milchreis ist dann gut, wenn das Reiskorn noch ganz leicht Biss hat. Den Milchreis mit einem Stücklein Butter oder einem «Gutsch» Rahm verfeinern.

Die **Haselnüsse** auf einem Blech für ca. 5 Min. in den auf 200 Grad vorgeheizten Ofen geben und rösten, bis die Häutchen aufplatzen. Achtung: Die Nüsse dürfen auf keinen Fall zu dunkel werden. Dann sind sie bitter. Die noch heissen Nüsse in ein Geschirrtuch einwickeln und durch Rubeln die bitteren Häutchen entfernen. Die gerösteten und geschälten Haselnüsse im Mörser grob zerkleinern. Ohne Mörser: Die geschälten Nüsse auf das Geschirrtuch geben, das Tuch einschlagen und mit dem Walholz darüber fahren und die Nüsse grob zerkleinern.

Anrichten: Milchreis in eine Schale oder einen Teller geben. Pro Person eine halbierte Birne darauf anrichten. Ein wenig vom sirupartig eingekochten Sud darüber träufeln und nach Belieben die zerkleinerten Haselnüsse darüber streuen.

\*\*\*