

Rezepte

Rezepte mit Munder Gold - das Herz des Safrans
 kreiert von Rudolf Lütolf (RL),
[University Center César Ritz](#),
 Brig / Wallis

Eisbiskuits mit Safran

Für 10 Portionen

Zutaten:

Schlagrahm 35%, gekühlt	250-270g
Eier	2
Eigelb	von 4 Eiern
Traubenzucker	100g
Milch	2 Esslöffel
Safran	1/2 g
Munder Gold - das Herz des Safrans	60ml = 3 Portionen

Zubereitung:

Der gepulverte Safran wird in der Milch aufgelöst und für eine Stunde in der Wärme beiseite gestellt. Eine Kuchenform wird falls nötig mit Backfolie ausgekleidet und ins Gefrierfach gestellt. In einer Pfanne wird mit etwas Wasser ein heisses Wasserbad vorbereitet. In eine dazu passende Schüssel werden die Eier, der Traubenzucker und die Eigelbe eingefüllt. Bis zum Steifwerden der Masse wird im Wasserbad ständig gerührt, sodann bis zum Erkalten weitergeschlagen. Nun werden die Safranmilch, das Munder Gold und der Schlagrahm untergehoben, in die Kuchenform gefüllt und sofort gefroren. Zum Schneiden wird ein scharfes Messer kurz in heisses Wasser getaucht. Zur Dekoration eignen sich frische Pfefferminzblätter oder frisch geraspelte Schokolade. (RL)

Safrancreme

für 4 Portionen

Zutaten:

Milch	0,4l
Traubenzucker	50g
Stärke (Maizena, Paidol, Feculé)	40g
Safranfäden	4 oder mehr
Safran, gepulvert	1/4g
Munder Gold - das Herz des Safrans	80ml = 4 Portionen
Schlagrahm	50g

Zubereitung:

Der gepulverte Safran wird in der Hälfte der Milch aufgelöst und für eine Stunde in der Wärme beiseite gestellt. 3/4 des Traubenzuckers werden in 1/4 der Milch leicht gekocht. Die Stärke und der restliche Traubenzucker werden in die restliche Milch eingerührt und in die kochende Milch gegossen. Nach kurzem Aufkochen lässt man bis zur Raumtemperatur abkühlen und mischt mit der Safranmilch, mit dem Munder Gold und schliesslich vorsichtig mit dem Schlagrahm. Die Creme bleibt abgedeckt bis zum Servieren im Kühlschrank. Die Safranfäden werden aufgestreut. Zur Dekoration eignen sich etwas Fruchtsauce oder mild schmeckende Früchte. Zur zusätzlichen Verwendung siehe Rezept "Beerengratin mit Safran". (RL)

Reispudding mit Safran

für 4 Portionen

Zutaten:

Milchreis (z.B. Carolina)	100g
Munder Gold - das Herz des Safrans	80ml = 4 Portionen
Safran, gepulvert	1/4g
Wasser	0,5l
Salz	1 Prise
Milch	200g
Safranfäden	4 oder mehr
Butter	20g
Eigelb	2
Traubenzucker	4-5 gestrichene Esslöffel

Zubereitung:

Der gepulverte Safran wird in zwei Esslöffeln Milch aufgelöst und für eine Stunde in der Wärme beiseite gestellt. Der Reis mit dem Salz werden im Wasser 12 bis 15 Minuten gekocht und abgeseibt, sodann mit der Milch und der Butter zum Kochen gebracht. Mit der Hälfte des Traubenzuckers wird für 8 bis 10 Minuten weiter geköchelt. Die andere Hälfte des Traubenzuckers wird mit den Eigelben verrührt. Die Flüssigkeit im Reis reduziert, vom Feuer genommen und mit den Eigelben verrührt. Nun wird die Safranmilch eingetragen und der Safran-Geist langsam eingerührt. Die Masse wird in die Schalen oder Förmchen eingefüllt und kalt gestellt. Nach dem Eintauchen in heisses Wasser werden die vier Portionen auf die Teller gestürzt. Als Dekoration eignen sich die Safranfäden, dazu etwas Fruchtsauce oder Früchte. (RL)

Safranorangen mit Meringuehaube

für 4 Portionen

Zutaten:

Orangen	5 Stk
Munder Gold - das Herz des Safrans	60 ml = 3 Portionen
Helles Biskuit, Milchbrotsschnitten, Roulade oder Löffelbiskuits	50g
Safran, gepulvert	1/2g
Weiswein oder Wasser	50 ml
Stärke: Maizena oder Cremepulver	30g
Traubenzucker	60g
Eiweiss	von 3 bis 4 Eiern
Haushaltszucker	160 bis 170g

Zubereitung:

Der gepulverte Safran wird in etwas Milch aufgelöst und für eine Stunde in der Wärme beiseite gestellt. Drei geschälte Orangen werden in Tranchen geschnitten, etwas geriebene ungespritzte Orangenschale hinzugefügt. Aus zwei Orangen wird der Saft gepresst. Das Orangenfleisch wird in den Safran-Geist eingelegt und kalt gestellt. Nun wird die Stärke mit dem Wasser verrührt. Der Orangensaft und der Traubenzucker werden bis zum Kochen erwärmt, die Stärke eingerührt und erneut bis zum Kochen erwärmt. Nach leichter Abkühlung wird die Safranmilch eingerührt. Vier feuerfeste Schalen oder Formen werden mit Biskuits ausgelegt und mit den Orangenscheiben gefüllt, abgedeckt und kalt gestellt. Erst 15 bis 30 Minuten vor dem Servieren werden die Eiweisse mit etwas Zucker schaumig geschlagen. Ist die Masse steif, wird der übrige Zucker unter ständigem Schlagen eingestreut und mit dem Spritzbeutel dekorativ auf die vier Portionen verteilt, sowie nach Belieben mit Safranfäden, Mandeln, Nüssen oder Orangenscheiben verziert. Mit starker Oberhitze wird der Ofen vorgeheizt. Die vier Portionen werden überbacken, bis eine leichte Bräune entsteht.

(RL)

Beeren-Gratin mit Safran

für 4 Portionen

Zutaten:

Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren einzeln oder gemischt	200g
Helles Biskuit, Milchbrotsschnitten, Roulade oder Löffelbiskuits	50g
Traubenzucker	2
Esslöffel Safrancreme (siehe eigenes Rezept)	200g
Rahm oder Milch	50g
Eigelb	2

Munder Gold - das Herz des Safrans

60ml =
3 Portionen**Zubereitung:**

Vier feuerfeste Schalen oder Formen werden mit Biskuits ausgelegt, darauf die nach dem Säubern getrockneten Beeren ausgelegt. Die übrigen Zutaten werden gemischt, zuletzt das Munder Gold hinzugefügt und verrührt, bis eine glatte Masse entsteht, mit der die Beeren überzogen werden. Mit starker Oberhitze wird der Ofen vorgeheizt. Die vier Portionen werden im Ofen überbacken, bis eine goldbraune Kruste entsteht. Warm oder kalt servieren. (RL)

Safran-Fondue**Zubereitung:**

Sie ersetzen das Kirschwasser durch Munder Gold - das Herz des Safrans. Kurz vor dem Servieren nach Belieben gemahlene Safran mit sehr wenig Vollrahm verrühren und unter das Fondue ziehen.

Safran-Zabaione

für 4 bis 5 Portionen

Zutaten:

Gemahlener Safran	1/2g
Traubenzucker	ca. 2g
Kalter Vollrahm	1dl
Munder Gold - das Herz des Safrans	40ml = 2 Portionen
Weisse, zerkleinere Diabetiker-Schokolade	150g
Ei	1
Eigelb	1

Hinweis: Der übliche Haushaltszucker ist zu vermeiden

Zubereitung:

Den gemahlene Safran zuerst mit dem Traubenzucker mischen und dann mit etwas Milch durchrühren. Eine Stunde stehen lassen. Den Rahm steif schlagen und nacheinander die Safranmilch und zwei Portionen Munder Gold einrühren. Die weisse Diabetikerschokolade zerkleinern und vorsichtig unter ständigem Rühren im Wasserbad schmelzen. Das Ei und das Eigelb in einem zweiten Wasserbad cremig rühren und warm unter die geschmolzene Schokolade geben. Nun wird die Safransahne mit einem Rührstab rasch eingerührt. Mit Safranfäden dekoriert sofort warm servieren.

Safranerie GmbH Mund,
Büro: Bielstr. 2, CH-3982 Bitsch VS

Tel. +41 (0)27 927 42 41, Fax +41 (0)27 927 42 46
rohmeder@safranerie.ch

[\[Hauptseite\]](#) [\[Das Produkt\]](#) [\[Das Dorf\]](#) [\[Das Geheimnis\]](#) [\[Bestellung\]](#) [\[Die Rezepte\]](#) [\[Besichtigung\]](#)
[\[Weitere Produkte\]](#)