

Safran-Parfait mit Pistazien und Rosenrahm

Eine Spezialität aus dem Wallis mit exotischem Touch



Lange galt das Oberwalliser Dorf Mund als einziges Anbaugebiet von Safran in der Schweiz. Seit ein paar Jahren wird das teuerste Gewürz der Welt zwar auch in anderen Kantonen angebaut, doch in Mund wird Safran zelebriert wie nirgendwo sonst. So gibt es in diesem Dorf das einzige Safranmuseum in Mitteleuropa und einen Safranlehrpfad. Der beschauliche, aussichtsreiche Rundweg führt durch die auf 1200 Meter über dem Meer gelegenen Safranäcker. Besonders schön ist der rund 90-minütige Spaziergang zur Erntezeit im Oktober, wenn die steilen, sonnigen Hänge mit den violetten Krokusblüten übersät sind.

Priester sollen die Knollen des *Crocus sativus* im 15. Jahrhundert aus Spanien nach Mund gebracht haben. Seither werden die Safrankrokusse hier angebaut. Im Durchschnitt werden pro Jahr rund drei Kilo Munder Safran geerntet. Um ein Kilo dieses edlen Gewürzes zu erhalten, müssen über 200 000 Blüten gesammelt und von ihren Blütenfäden befreit werden. Dies in reiner Handarbeit.

Das rote Gold wird in unseren Breitengraden hauptsächlich für kulinarische Klassiker wie Risotto milanese oder Bouillabaisse verwendet. Dabei ist Safran mit seinem herb-würzigen, bittersüßen Aroma sehr vielseitig einsetzbar. Im Mittelalter, als der Safranbau in der ganzen Schweiz weit verbreitet war, gehörte das Gewürz in die Alltagsküche so wie heute Salz und Pfeffer. Und es war ein ebenso begehrtes Handelsgut. 1374 entbrannte bei Balsthal sogar ein Safrankrieg. Auslöser für den Konflikt waren Schulden, die durch das Konfiszieren von Handelswaren, darunter wertvoller Safran, eingetrieben wurden.

Safran verleiht Gerichten eine leicht exotische Geschmacksnote und eine intensive Farbe. Davon, dass Safran den Kuchen gelb mache, wird ja bereits im Kinderlied «Backe, backe Kuchen» gesungen. Doch nicht nur für Kuchen eignet sich das rote Gold als Zutat. Auch anderen Süßspeisen verleiht Safran das gewisse Etwas.

Zutaten für 4 Personen

Parfait

- 2 Eier
- 5 EL Zucker
- 3 dl Vollrahm
- 2–3 Briefchen Safran
(je nach gewünschter Intensität)
- 3 EL Milch

Dekoration

- 1 Säckchen gehackte Pistazienkerne
- 2 dl Vollrahm
Rosenwasser/Rosenaroma
nach Geschmack
Physalis-Früchte

Zubereitung

Die Eier aufschlagen und das Eiweiss vom Eigelb trennen. Das Eiweiss steif schlagen. Einen EL Zucker zum Eiweiss beifügen und weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Den Rahm steif schlagen und beiseitestellen. Die Milch kurz erwärmen (nicht kochen) und den Safran in der warmen Milch auflösen. Die Milch abkühlen lassen und dann mit dem Eigelb und 4 EL Zucker vermischen. Rühren, bis die Masse hell ist. Den Eischnee und den Rahm sorgfältig unter die Eigelbmasse ziehen. Die Parfaitmasse sofort in mit Klarsichtfolie ausgelegte Förmchen oder in eine Cakeform geben und tiefkühlen.

Kurz vor dem Servieren Rosenwasser nach gewünschter Intensität in den Rahm giessen. Den Rahm steif schlagen. Das Parfait anrichten, mit den gehackten Pistazienkernen bestreuen, den Physalis und dem Rosenrahm dekorieren.

Variante: Je nach Jahreszeit kann das Safran-Parfait auch mit frischen Beeren, Birnenschnitzeln, Orangenfilets oder Feigen kombiniert werden.

