

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 31. Januar 2019** ▪  
**Hauptgang & Dessert mit Nelson Müller**



**Michelle Ghofrani**

**Safranjoghurt mit Kardamom und gerösteten Nüssen**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Joghurt:**

250 g Griechischen Joghurt  
 2 EL Puderzucker  
 2 EL Sahne  
 ½ TL gemahlene Safran  
 ¼ TL gemahlene Kardamom  
 1 kleine Prise Salz

Den Joghurt zwischen mehreren Lagen an Küchentüchern ausstreichen. Mit einem Topf beschweren und ca. 20 Minuten warten bis der Großteil der Flüssigkeit von den Tüchern aufgesogen wurde.

Sahne in einem kleinen Topf erwärmen. Safran in die warme Sahne geben und einige Minuten ziehen lassen.

Joghurt in eine Schale geben, etwas Salz dazu geben und mit einem Handrührgerät kräftig aufschlagen.

Safran-Sahne, Puderzucker, Kardamom und Sahne zum Joghurt geben und durchmischen. Nochmals mit Kardamom und Zucker abschmecken und in ein Glas füllen.

**Für die Nüsse:**

20 g Mandelblättchen  
 20 g Pistazienkerne  
 2 EL Honig

Mandeln und Pistazien in einer Pfanne rösten. Joghurt damit bestreuen und etwas Honig darüber geben.

**Für die Garnitur:**

Essbare Blüten  
 Orangenzesten in Zucker

Blüten und Orangenzesten als Garnitur auf das Dessert geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.