

EINMALEINS DES KOCHENS MIT SAFRAN

Safran ist ein kostbares Gewürz. Es gibt seine vielfältigen Inhaltsstoffe nur langsam ab. Deshalb muss der Safran vor der Verwendung sorgfältig vorbereitet werden.

Safran in Flüssigkeit einlegen

Die Safranfäden am Vorabend in warmes Wasser, warme Milch oder in Wein einlegen und zugedeckt ziehen lassen. Die Flüssigkeit sollte jedoch nie wärmer als 45 Grad sein. Zu hohe Temperaturen vermindern das Aroma. Die Flüssigkeit mit dem Safran verschlossen über Nacht im Kühlschrank aufbewahren.

Safran richtig lagern

Safran muss lichtgeschützt und trocken gelagert werden. Auf diese Weise ist das Gewürz rund zwei Jahre haltbar.

Safran im Mörser pulverisieren

Schneller geht es, wenn der Safran in einem Mörser zerrieben wird. Anschliessend das Pulver mit der gewünschten Flüssigkeit mischen und kurz zugedeckt ziehen lassen. Je kälter die Flüssigkeit ist, desto länger sollte der Safran ziehen. Um das Aroma zu intensivieren, kann der Safran vor dem Mörsern für einige Minuten bei maximal 40 bis 45 Grad auf einem Teller im Backofen erwärmt werden. Die Wärme hilft dem Safran, sein volles Aroma zu entfalten.