



## Zutaten

- Dessert für 4 Personen
- 1/2 El Bratbutter oder Butterschmalz
- 6 Kardamomkapseln
- 4 Gewürznelken
- 200 g Basmatireis (aromatisierter Langkornreis)
- 2 1/2-3 dl Wasser
- 1 Safranpulver
- 2-3 El Zucker
- 1-2 El gehackte Pistazienkerne
- Litschi
- frische Feigen
- Mango
- Safranfäden, für die Garnitur

## Zubereitung

1. Den Reis in einem Drahtsieb ausgiebig mit warmem Wasser überbrausen, gut abtropfen lassen.
2. Kardamomkapseln und Nelken in der Butter andünsten, den Reis zufügen und kurz mitdünsten. Das Wasser angießen, Safran und Zucker zufügen, zugedeckt bei schwacher Hitze 10 Minuten köcheln lassen. Die Pistazien zufügen, in etwa 5 Minuten fertig garen.
3. Die Schale der Litschi mit den Fingern oder mit einem Messer aufbrechen, die Frucht herausnehmen und den Kern entfernen. Kaktusfeigen mit einem Küchenmesser schälen–am besten mit Handschuhen–und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Mango schälen, das Fruchtfleisch in Scheiben vom flachen holzig-faserigen Kern schneiden, dann in mundgerechte Stücke.