

Was im berühmten Kinderlied „**Backe, backe Kuchen**“ dafür sorgt, dass der Kuchen „gehl“ (= gelb) wird, ist eines der wertvollsten Gewürze überhaupt, was daran liegt, dass man 10.000 Quadratmeter Land mit einer Krokusart bepflanzen muss, um einmal im Jahr ein Kilogramm ernten zu können. Was soll das? fragt Lieschen Normalköchin angesichts eines Preise von mindestens 5 Euro pro Gramm nicht ganz zu unrecht. Und mancher weniger ambitionierte Koch nimmt statt dessen einfach **Kurkuma**, denn das färbt auch ganz schön gelb. Und ist billig. Hat dafür aber auch ein eher unangenehmes Aroma. Wie, Aroma? Hat **Safran** Aroma? Ja, hat er. Allerdings kommt dies bei der üblichen homöopathischen Dosierung nie wirklich durch. Wer sich traut, lege mal einen Safranfaden auf die Zunge und lasse wirken.

Dabei entsteht eine herb-bittere Note, die einzigartig ist und von keinem anderen Gewürz erreicht wird. Da stellt sich die Frage, ob es denn überhaupt Rezepte gibt, in denen der Safran eben nicht bloß für die – im Übrigen im Vergleich zu Kurkuma wunderschöne – Gelborange-Färbung zuständig ist. Ja, die gibt es. Und zwar (fast) immer dann, wenn Safran auf Reis trifft. In Persien wird Reis oft nur mit wenig Salz und viel Safran gewürzt. Und weil die kleinasiatische Küche aus Persien stammt, gilt das auch für anatolische Reisgerichte. Und schließlich auch für das original-echte Risotto a la Milanese. Das wird bei uns ja oft mit allerlei Zeug verhunzt, das da nicht hineingehört. Puristisch wird der Reis nur mit Weißwein (sehr wenig!) und einer salzarmen Hühnerbrühe gegart und mit Safran gewürzt. Keine Schalotten, keine Zwiebeln, kein Pfeffer und schon gar kein Parmesan oder Peccorino!

Wer also dieses wundervolle, bei der Erzeugung extrem arbeitsintensive Gewürz richtig kennenlernen will, der besorge sich mal ein, besser zwei Gramm und nutze es für das beschriebene Basis-Risotto. Das Geld ist gut angelegt, besonders, wenn man eine günstige Safran-Quelle findet – so wie ich. Mehr so aus Daffke fragte ich kürzlich beim türkischen Gemüseladen meines Vertrauens nach Safran. Ja, hieß es, das haben wir. Das Zeug wurde – fast wie im Drogenkrimi – unter der Theke hervorgeholt und mir überreicht (siehe Foto). Es handelt sich um Safran aus dem Iran, bei dem 1,5 Gramm nur 3,50 Euro kosten. Im Gegensatz zu dem Safran, den man im Supermarkt oder Feinkostläden bekommt und der nicht selten 8 Euro für ein halbes Gramm kostet, ist der persische etwas gröber, die Fäden sind länger und dicker. Er färbt extrem intensiv, hat aber deutlich weniger Aroma, sodass die anderthalb Gramm in etwa dieselbe Geschmackswirkung haben, wie ein halbes Gramm vom teuren – der übrigens meistens aus Griechenland oder Italien stammt. Angeblich soll marokkanischer Safran noch günstiger zu haben sein; ich werde das testen.

Wie verarbeitet man dieses wertvolle Zeug? Erstens: Safran ist extrem lichtempfindlich und MUSS in einem nicht lichtdurchlässigen Gefäß aufbewahrt werden. Zweitens: Safran mag nicht gekocht werden. Deshalb kommt er immer ganz zuletzt zum Gericht. Vorher sollte die vorgesehene Menge ein paar Minuten in warmem Wasser gelöst werden. Tipp: Vorher in einem Apothekenmörser (nicht in dem großen Steinmörser!) mit dem Stößel leicht zermahlen. Wird so behandelter Safran dann zum Schluss ins Risotto gegeben und alles schön durchmischt, kriegt man einen Farbrausch mit einem ganz eigenen Aroma auf den Teller.