A LA CARTE

Reispudding mit Datteln

Schawuot, das Wochenfest, erinnert daran, wie das Volk Israel nach dem Auszug aus Ägypten am Berg Sinai die Tora erhielt. Sefardische Juden essen zu Schawuot traditionell Gerichte mit weißem Reis, denn die Farbe Weiß steht für die Reinheit der Tora.

Bei den Sefarden heißt das Wochenfest auch Fest der Rosen. Die Gläubigen streuen Rosenblüten auf die Torarollen. Denn so wie ein König in einer jüdischen Legende wegen einer Rose den mit Unkraut überwucherten Garten rettete, so wird gesagt, dass Gott um der Tora willen die ganze Welt retten wird. Dieser Pudding enthält Rosenwasser – und Milch und Honig, in Anlehnung an »das Land in dem Milch und Honig fließen«.

Sefardische Juden, die aus Spanien und Portugal stammenden Juden und ihre Nachfahren, die sich nach ihrer Vertreibung 1492 und 1531 im Osmanischen Reich und Nordwestafrika, aber auch in den Niederlanden und Amerika ansiedelten.

Für 4 Personen:

1,2 l Vollmilch
100 g Rundkornreis
4 EL Honig
50 g Mandelsplitter
150 g Datteln, entkernt und gehackt
2 EL Butter
2 Eigelbe
2 EL Rosenwasser
Kandierte Rosenblüten oder gemahlener Zimt nach Belieben zum Dekorieren

Zubereitung:

Die Milch mit dem Reis zum Kochen bringen, danach die Hitze reduzieren und 1–1½ Stunden köcheln lassen, bis die Masse dick und sahnig ist. Ab und zu umrühren.

Honig, Mandelsplitter und Datteln unterrühren. Weitere 20–30 Minuten unter häufigem Rühren kochen lassen. Die Butter unterrühren, bis sie völlig aufgelöst ist und dann den Topf vom Feuer nehmen.

Den Pudding leicht abkühlen lassen und nacheinander die Eigelbe unterziehen. Schließlich das Rosenwasser zugeben und die Masse in eine flache Schale oder einzelne Schälchen füllen und kalt werden lassen.

Den Pudding entweder bei Zimmertemperatur oder kalt servieren und nach Belieben mit Rosenblüten oder gemahlenem Zimt dekorieren.