

Paella

Für zwei Personen

Für die Meeresfrüchte:

| | | |
|-----------------------------|------------------------------|----------------|
| 2 Wolfsbarschfilets à 180 g | 4 Riesengarnelen mit Schale | 6 Miesmuscheln |
| 6 Venusmuscheln | $\frac{1}{2}$ Zitrone (Saft) | Olivenöl |
| Salz | Pfeffer | |

Für Gemüse und Reis:

| | | |
|-------------------------|-----------------------|-------------------------------|
| 2 Zehen Knoblauch | 100 g Rundkornreis | 1 rote Spitzpaprika |
| 100 g Passierte Tomaten | $\frac{1}{2}$ Zitrone | 500 ml Fischfond |
| 500 ml Geflügelfond | Olivenöl | $\frac{1}{3}$ TL Safranpulver |
| Salz | Pfeffer | |

Für die Meeresfrüchte:

Mies- und Venusmuscheln 3 Minuten in einem Topf mit kochendem Wasser kochen. Danach das Fleisch herauslösen.

Wolfsbarschfilet und Garnelen waschen und trockentupfen.

Wolfsbarsch in kleine Stücke schneiden. Zitrone halbieren und den Zitronensaft auf den Fisch geben. Garnelen, Muscheln und Fisch zusammen in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten und warm halten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für Gemüse und Reis:

Knoblauch abziehen und kleinhacken. Paprika waschen, trockentupfen, aufschneiden, entkernen und in Streifen schneiden.

Knoblauch in einer Paellapfanne mit Olivenöl anbraten. Paprikastreifen und passierte Tomaten dazugeben.

Den Reis in die Pfanne geben und mit dem Fischfond aufgießen, mit Safran würzen und köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fisch, Garnelen und Miesmuscheln kurz vorm Servieren dazugeben. Zitronenscheibe danebenlegen.

Paella de marisco auf Tellern anrichten und servieren.

Juanita Kielon am 26. Juni 2017