

Paella

Für zwei Personen

Für die Paella:

2 Hähnchenbrustfilets à 150 g	100 g Chorizo, am Stück	3 Scheiben Pancetta
200 g Miesmuscheln	4 Garnelen	2 Tintenfischtuben
200 g Paella-Reis	150 g Erbsen	200 g Fleischtomaten
$\frac{1}{2}$ Zwiebel	2 Zehen Knoblauch	650 ml Hühnerfond
300 ml trockener Weißwein	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	0,1 g Safranfäden
1 TL edels. Paprikapulver	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Zitrone	5 Stängel glatte Petersilie
-----------	-----------------------------

In einem Topf Wasser zum Kochen bringen.

Für die Paella Chorizo in kleine Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und würfeln. Hühnerfond erwärmen. Safran in ein wenig Hühnerfond einweichen. Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, häuten, Stielansatz entfernen und Fruchtfleisch grob hacken.

In einer Paellapfanne 3 EL Olivenöl erhitzen, Chorizo und Pancetta darin anbraten. Zwiebeln und Knoblauch dazugeben. Safran und ein wenig Hühnerfond hinzufügen. Dann Paprikapulver und Reis einrühren. Tomaten hinzufügen. Reis unter Rühren und unter Angießen des restlichen Hühnerfonds garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Garnelen und Tintenfischtuben kalt abrausen und trockentupfen. Hähnchenbrustfilets kalt abrausen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in kleine Stücke schneiden. In einer Pfanne 3 EL Olivenöl erhitzen, Hähnchenbrust anbraten. Tintenfischtuben in Ringe schneiden und mit Garnelen ebenfalls anbraten. Miesmuscheln putzen und waschen. Dann in einen Topf geben und mit Weißwein so lange aufkochen, bis sie sich öffnen. Geschlossene Muscheln entsorgen. Hähnchen, Garnelen, Tintenfisch und Muscheln warm halten.

Petersilie abrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Erbsen waschen und aus der Schote lösen. Hähnchenbrust, Erbsen und Petersilie unter die Paella mengen.

Für die Garnitur Zitrone abrausen, trockenreiben und in Spalten schneiden. Petersilie abrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken.

Paella auf Tellern anrichten, Garnelen, Tintenfisch und Muscheln obenauf legen, mit Zitrone und Petersilie garnieren und servieren.

Stefanie Both am 12. September 2016