

# Dekonstruierte Paella

## Für zwei Personen

### Für das Hühnchen:

1 Maispoulardenbrust                      20 ml Olivenöl                      Pflanzenöl  
1 Prise Pimentón                              Salz

### Für die Garnele:

2 Riesengarnelen                              Pflanzenöl                              Salz

### Für den Paella-Sud:

500 g Miesmuscheln                              1 Knoblauchzehe                      2 Schalotten  
1 Zitrone, Abrieb                              100 ml Geflügelfond                      100 ml spanischer Apfelwein  
1 TL Stärke                                      8 Safranfäden                               $\frac{1}{4}$  TL edelsüßes Paprikapulver  
Pflanzenöl

### Für den Parmesanschaum:

75 g Parmesan                                      100 ml Geflügelfond                      50 ml trockener Weißwein  
100 g Sahne                                      50 g Butter

### Für die Paella-Zutaten:

$\frac{1}{2}$  rote Paprika                                      3 EL TK-Erbesen                              50 g Prinzessbohnen  
1 rote Chili                                      3 EL gepuffter Reis                              1 EL feines Salz

### Für die Garnitur:

1 Kästchen Shiso-Kresse

**Für das Hühnchen:** Ein Sous-vide-Becken auf 60 Grad vorheizen. Das Hühnchen mit dem Olivenöl und Pimentón in einen Vakuumbbeutel geben und im Sous-vide-Becken etwa 15 Minuten ziehen lassen. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Poulardenbrust aus dem Beutel nehmen und auf der Hautseite kross anbraten.

**Für die Garnele:** Die Garnelen am Rücken leicht aufschneiden, entdarmen und in einer sehr heißen Pfanne mit Öl von beiden Seiten kross anbraten. Mit Salz würzen.

**Für den Paella-Sud:** Die Muscheln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten und geöffnete Muscheln aussortieren. Einen Topf mit Wasser aufsetzen. Die Muscheln ins kochende Wasser geben und ca. 2 Minuten kräftig sprudelnd kochen lassen. Die Muscheln mit dem Schaumlöffel herausheben und noch geschlossene Exemplare aussortieren. Anschließend die Muscheln aus den Schalen lösen, entbarten und säubern. Die Schalotte abziehen, halbieren und fein würfeln. Den Knoblauch abziehen und fein schneiden. Schalotte und Knoblauch in einem großen Topf mit dem Muschelfleisch anbraten, den Fond und Apfelwein aufgießen und mit Zitronenabrieb, Safran und Paprikapulver würzen. Die Stärke mit 2 EL Wasser in einer kleinen Schüssel anrühren und die Sauce nach Bedarf abbinden.

**Für den Parmesanschaum:** Den Parmesan auf einer Vierkantreibe fein reiben. Den Parmesan mit Fond, Weißwein und Sahne in einem Standmixer etwa 3 Minuten kräftig mixen. Die Butter untermixen und mit einem Stabmixer kräftig aufschäumen.

**Für die Paella-Zutaten:** Die Paprikaschote halbieren, von Kerngehäuse und Scheidewänden befreien, schälen und fein würfeln. Die Bohnen in etwa 2 cm lange Stücke schneiden. Die Erbsen, Prinzessbohnen und Paprika in einem Topf mit kochendem Salzwasser 2 Minuten aufkochen, abseihen und in Eiswasser abschrecken. Die Chili längs halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien und klein würfeln. Paprika, Erbsen und Prinzessbohnen mit Reis vermengen.

**Für die Garnitur:** Die Kresse aus dem Beet schneiden. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Florian Becker am 30. Juli 2018