

# Paella

## Für 2 Personen

2 Hähnchenschenkel a 80 g	400 g Miesmuscheln	125 g Riesen-Garnelen
200 g Risottoreis	1 gelbe Paprika	1 rote Paprika
1 Knoblauchzehe	3 EL Pflanzenöl	2 Safran-Fäden
2 TL Paprikapulver, scharf	500 ml Fischfond	50 ml Weißwein, trocken
Salz	Pfeffer, schwarz	

Die Hähnchenschenkel waschen, trocken tupfen, mit Salz, Pfeffer und einem Teelöffel Paprikapulver einreiben und ziehen lassen. Den Knoblauch abziehen, in Scheiben schneiden und in einem Esslöffel Pflanzenöl glasig dünsten. Den Risotto Reis hinzufügen und etwa fünf Minuten unter stetigem Wenden mit dünsten. Anschließend den Reis mit dem Safran und dem übrigen Paprikapulver würzen, den Fischfond und Weißwein zugießen und für etwa 20 Minuten ohne Deckel köcheln lassen. Die Garnelen etwa eine Minute in einem Esslöffel Pflanzenöl anbraten und herausnehmen. Das restliche Öl in die Pfanne geben und die Hähnchen für etwa vier Minuten rundum scharf anbraten. Die Paprika entkernen und jeweils eine Hälfte in Spalten schneiden. Das Geflügel, die Paprikastreifen und die Muscheln etwa fünf Minuten bevor der Reis gar ist, darüber verteilen und das Ganze vorsichtig umrühren. Abschließend die Garnelen ebenfalls gleichmäßig über dem Gericht verteilen und für weitere fünf Minuten mit Deckel ziehen lassen. Die Paella auf Tellern anrichten.

Maria Scharrer am 06. April 2010