

Paella

Für zwei Personen

100 g Hähnchenbrust	100 g Kaninchenrücken	100 g Pangasiusfilet
100 g Tintenfischringe	100 g Miesmuscheln	40 g Venusmuscheln
6 Riesen-Garnelen	100 g Risottoreis	1 Stange Lauch
1 Paprika, rot	1 Paprika, grün	1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen	100 g Erbsen	300 ml Fischfond
300 ml Weißwein	1 g Safran	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und klein schneiden. Den Lauch waschen, trocken tupfen und klein schneiden. Eine große Pfanne mit viel Olivenöl erhitzen und die Zwiebel, den Knoblauch und den Lauch darin andünsten. Anschließend mit Salz würzen. Die Hähnchenbrust und den Kaninchenrücken waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und mit in die Pfanne geben. Die grüne und die rote Paprika waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Die Venusmuscheln putzen und die Tintenfischringe waschen und trocken tupfen. Alles gemeinsam mit den Erbsen in die große Pfanne geben. Den Safran mit etwas Olivenöl in einen Mörser geben und mit dem Mörser stampfen und vermischen. Anschließend das Gemisch in die Paella geben und alles gut durchmischen. Den Risottoreis mit in die Pfanne geben und 250 Milliliter Fischfond dazugeben. Das Pangasiusfilet waschen, trocken tupfen und in Stücke schneiden. Anschließend den Fisch mit in die Paella geben und die Paella 15 bis 20 Minuten kochen lassen. Einen Topf aufsetzen, die Miesmuscheln in den Topf geben und mit dem Weißwein übergießen. Die Miesmuscheln solange in dem Weißwein köcheln lassen, bis diese sich öffnen. Eventuell noch etwas Fischfond dazugeben. Die Riesen-Garnelen waschen, trocken tupfen, Kopf entfernen und schälen. Anschließend die offenen Miesmuscheln aus dem Topf nehmen und zusammen mit den Garnelen in die Paella geben. Die Paella vom Herd nehmen und circa zehn Minuten abgedeckt ruhen lassen. Anschließend entweder auf einem Teller anrichten oder in der Pfanne lassen und servieren.

Marco Schubert am 14. Januar 2013