

# Paella

## Für zwei Personen

### Für die Paella:

150 g Hähnchenbrust	1 Rotbarbenfilet á 150 g	3 küchenfertige Sepiatuben
150 g Miesmuscheln (Schale)	10 küchenfertige Garnelen	5 Kaisergranat (Schale, Kopf)
2 große Chorizo-Würste	150 g Risotto Reis	1 gelbe Paprika
1 rote Paprika	60 g tiefgekühlte Erbsen	3 Schalotten
1 Zehe Knoblauch	2 Zitronen	50 g Butter
750 ml Gemüsefond	250 ml trockener Weißwein	1 Bund Petersilie
1 Bund Kerbel	$\frac{1}{2}$ TL Safranpulver	100 ml Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Paella Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Hähnchenbrust waschen und in Stücke schneiden. Die Paprika halbieren, vom Kern befreien und würfeln. Knoblauch und Schalotten abziehen und in kleine Stücke schneiden. Nun das Fleisch anbraten, danach Zwiebeln, Knoblauch und Paprika dazugeben und solange dünsten, bis die Zwiebeln glasig werden. Danach den Reis in die Pfanne geben, kurz mit anbraten und anschließend mit etwas Weißwein ablöschen. Den Fond darüber gießen und Safranpulver hinzugeben.

Paella etwa 17 min köcheln lassen, währenddessen die Muscheln in einem Topf in etwas Wein köcheln lassen, bis sie sich öffnen. Garnelen abspülen und trocken tupfen. Rotbarbenfilet abspülen und in mundgerechte Stücke schneiden. Sepiatuben abspülen und in Ringe schneiden. Anschließend zusammen mit den Garnelen in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Anschließend zum Reis in die Paella-Pfanne geben.

Nach etwa 20 Minuten die Erbsen in die Paella unterheben.

Nun die Chorizo häuten, kleinschneiden und gemeinsam mit dem Kaisergranat im Ganzen in einer separaten Pfanne anbraten. Danach Alufolie darüber breiten und 5 Minuten ziehen lassen. Anschließend Kaisergranat mit Chorizo in die große Paella-Pfanne geben und vermengen. Ebenso die Muscheln hinzugeben. Die Paella mit etwas Butter abschmecken.

Zum Anrichten Petersilie und Kerbel kleinhacken und die Zitrone in Scheiben schneiden. Die Paella auf Tellern anrichten. Einige Zitronenscheiben dazu geben, mit Petersilie und Kerbel garnieren und servieren.

Jakob Wolf am 13. Juli 2016