

# Paella de marisco mit Serrano-Chip

**Für zwei Personen**

**Für die Paella de Marisco:**

250 g Paellareis	100 g Venusmuscheln	100 g Miesmuscheln
4 Riesengarnelen, (Kopf und Schale)	4 mittelgroße Garnelen	150 g Mini-Sepia
2 rote Paprika	100 g TK-Erbesen	1 große Zwiebeln
1 Knoblauchzehe	1 rote Chilischote	1 Zitrone
1 Orange	50 ml Weißwein	1 L Fischfond
2 Zweige glatte Petersilie	4 Zweige Dill	2 TL getrockneter Oregano
200 mg Safranpulver	Olivenöl	Salz , Pfeffer

**Für den Serranochip:**

2 Scheiben Serrano

**Für die Garnitur:**

0,1 g Safranfäden

**Für die Paella de Marisco:**

Den Reis in lauwarmes Wasser einlegen. Knoblauch und Zwiebel abziehen und fein hacken. Paprika waschen, halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und würfeln. Chili waschen, halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und fein schneiden.

Petersilie und Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Reis abgießen und mit Petersilie, Dill, Knoblauch, Zwiebel, Chili je nach gewünschtem Schärfegrad, Paprika und Erbsen in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Mit Weißwein und Fischfond ablöschen. Zitrone und Orange halbieren und auspressen. Saft zum Reis geben. Mit Salz, Pfeffer, Oregano und Safranpulver würzen. Abgedeckt köcheln lassen.

Venus- und Miesmuscheln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten und geöffnete Muscheln aussortieren. Einen Topf mit Wasser aufsetzen.

Muscheln ins kochende Wasser geben und ca. 3 Minuten kräftig sprudelnd kochen lassen. Muscheln mit dem Schaumlöffel herausheben und noch geschlossene Exemplare aussortieren. Anschließend die Muscheln aus den Schalen lösen, entbarten und säubern. Venus- und Miesmuscheln, Riesengarnelen, Garnelen und Sepia in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Mit Fischfond ablöschen. Meeresfrüchte zum Reis geben und miteinander vermengen.

**Für den Serranochip:**

Serrano in eine heiße Pfanne ohne Öl geben und mit einer anderen Pfanne beschweren.

**Für die Garnitur:**

Paella mit Safranfäden garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Ana Maria Panebianco am 27. Juni 2022