



David Loftus 2008/
Dorling Kindersley Verlag

Wer kennt diesen Klassiker aus Spanien nicht, und hier kommt ein Rezept, mit dem er traumhaft gelingt. Auf diese Weise Fleisch und Fisch zusammenzubringen ist brillant, dazu die Würze der Chorizo-Wurst, die die unterschiedlichen Aromen miteinander verbindet und das Ganze zu etwas wirklich Besonderem macht. Nehmen Sie aus dem Angebot von Fisch und Meeresfrüchten, was Ihnen gefällt – Paella ist immer toll, egal ob Sie preiswerteren oder teureren Fisch verwenden.

Für 6 Personen

400 g Fisch und Meeresfrüchte gemischt (Mies- und Venusmuscheln, geschälte Garnelen, Kalmar, weißfleischiger Fisch)

1 kleines Bund frische glatte Petersilie

4 ausgelöste Hähnchenschenkel ohne Haut, möglichst Bio-Qualität

100 g Koch-Chorizo (spanische Paprikawurst)

4 Scheiben durchwachsener Räucherspeck

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

1 Hühnerbrühwürfel, möglichst Bio-Qualität

Olivenöl

1 Prise Safran (nach Belieben)

400 g Paella-Reis

Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

2 Handvoll Tiefkühl-Erbesen

2 Zitronen

PAELLA

Die Paella vorbereiten

Die Muscheln mit einer Bürste gründlich säubern und gegebenenfalls entbart. Den Kalmar und/oder Fisch in 3 cm große Stücke schneiden. Die Petersilie mit den Stielen hacken. Das Hähnchenfleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Die Chorizo in Scheiben, den Speck in Streifen schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, halbieren und grob würfeln. Den Brühwürfel in einem Topf mit 1,5 l kochendem Wasser unter Rühren auflösen.

Die Paella zubereiten und servieren

Eine große Kasserolle bei starker Hitze auf den Herd stellen und 1 Spritzer Olivenöl hineingeben. Petersilie, Hähnchen, Chorizo und Speck einrühren. Etwa 5 Minuten braten, bis das Hähnchenfleisch eine goldbraune Farbe annimmt. Zwiebel und Knoblauch dazugeben und weitere 5 Minuten braten. Den Safran, falls verwendet, und den Reis mit je 1 Prise Salz und Pfeffer unterrühren. Die heiße Brühe dazugießen, aufkochen lassen, dabei den Bratensatz vom Topfboden loskratzen, und gut umrühren. Einen Deckel auflegen, die Hitze reduzieren, so dass alles nur noch köchelt, und den Reis nach der Packungsanweisung garen. Wenn der Reis fast fertig ist, den Deckel abnehmen, Fisch und Meeresfrüchte einrühren, anschließend den Saft 1 Zitrone auspressen und dazugießen. Zugedeckt weitere 5 Minuten köcheln lassen, abschmecken und bei Bedarf mehr Salz und Pfeffer und gegebenenfalls etwas Wasser hinzufügen – der Reis darf nicht zu trocken sein. Mit der in Spalten geschnittenen zweiten Zitrone mitten auf den Tisch stellen und jeden selbst nehmen lassen.