

Paella

Paella gibt nun einmal viel zu schnippeln!

La Mise en Place:

2 Knoblauchzehen, 1 Bund Petersilie, 1 Pouletschnitzel, 1 Zitrone, Pfeffermühle, 1 rote Peperoni, 2 Tomaten, 1 Zwiebel, 5 Knoblauchzehen, 500 g Venusmuscheln, 1 dl Weisswein, Olivenöl, 6 Scampi, 1 Lorbeerblatt, 1 Döschen Safran, 100 g Paella-Reis (oder Risotto), 50 g Erbschen, 1 TL Paprika, 1 Schuss Weisswein, 3 dl Bouillon

Die Vorbereitung:

Knoblauch und Petersilie grob hacken. Pouletschnitzel in Stücke und Zitrone in Scheiben schneiden. Pouletwürfel mit Pfeffer bestreuen. Peperoni in Streifen schneiden und Tomaten grob hacken. Zwiebel und Knoblauch fein hacken.

Die Zubereitung am Herd:

Grob gehackten Knoblauch und Petersilie zusammen mit den Muscheln und Weisswein in einen weiten Topf geben, zudecken und unter häufigem Rütteln aufkochen. Während drei Minuten köcheln. Abgessen und das Muschelfleisch auslösen, dabei einige Muscheln in der Schale lassen.

In der Bratpfanne Olivenöl erhitzen und die Pouletwürfel darin schön braten. Herausnehmen. Die Scampi in der gleichen Pfanne auf den Punkt braten.

In einem Topf Olivenöl erhitzen und Zwiebel und Knoblauch mit dem Lorbeerblatt, Safran und Reis glasig dünsten. Tomaten, Erbschen, Peperoni und Paprika zugeben und mitdünsten. Mit Weisswein löschen und die Bouillon unter stetem Rühren nach und nach begeben, bis der Reis al dente ist.

Reise in eine feuerfeste Form mit Deckel geben. Pouletschnitzel, Muscheln und Scampi darauf setzen und mit Zitronenscheiben garnieren.

Das Backen:

Den Deckel aufsetzen und im auf 180° vorgeheizten Ofen 15 Minuten ziehen lassen.

