

Paella valenciana mit Hühner- und Kaninchen-Keule

Für drei Personen

Für das Fleisch:

3 Kaninchenschenkel	3 Hähnchenschenkel	4 Zweige Rosmarin
Butterschmalz	1 TL Butter	Salz
Pfeffer		

Für die Paella:

300 g Paella Reis	100 g breite Bohnen	100 g dicke Bohnen, TK
200 g passierte Tomaten	2 Zweige Rosmarin	1 L Geflügelfond
Zucker	1 Dose gemahl. Safran	1 TL Rauchsatz
Salz	Pfeffer	

Für den Chorizo-Schaum:

50 g Chorizo	200 ml Gemüfefond	5 g Lecithin
Öl		

Für das Petersilien-Öl:

1 Bund glatte Petersilie	200 ml Traubenkernöl	Salz
--------------------------	----------------------	------

Für das Fleisch:

Den Backofen auf 140 Grad Umluft vorheizen.

Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Keulen salzen und im Butterschmalz anbraten, in Butter mit Rosmarin arosieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und im Ofen bei 140 Grad garziehen lassen.

Für die Paella:

Im Bratensatz der Kaninchen und Hähnchenschenkel die breiten und dicken Bohnen anbraten. Passierte Tomaten dazugeben und mitrösten.

Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Geflügelfond und den Rosmarin dazugeben und aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Safran dazugeben. Nun den Reis einstreuen und fertig garen. Mit Rauchsatz würzen.

Für den Chorizo-Schaum:

Chorizo kleinschneiden und in wenig Öl kross auslassen, mit Gemüfefond ablöschen und ziehen lassen. Abpassieren und Lecithin zugeben. Mit dem Stabmixer aufschäumen.

Für das Petersilien-Öl:

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen.

Petersilienblätter mit Traubenkernöl und Salz fein mixen. Anschließend alles in einem Topf auf 80 Grad erhitzen. Sofort durch ein feines Haarsieb in ein gekühltes Gefäß passieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Jan Kapfer am 03. Dezember 2021