

Schwarze Paella mit Meeresfrüchten und Aioli

Für zwei Personen

Für die Paella:

250 g Meeresfrüchte	200 g Paella-Reis	1 mittlere Zwiebel
1 große Knoblauchzehe	300 g passierte Tomaten	3 Päck. Tintenfischfarbe
1 L Fischfond	Ein paar Safranfäden	Paella-Gewürz
8 EL Olivenöl	Salz	

Für die Aioli:

1 große Knoblauchzehe	1 Zitrone	1 Ei
200 ml Sonnenblumenöl	Salz	

Für die Garnitur:

2 Riesengarnelen, mit Schale	Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Die Muscheln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten und geöffnete Muscheln aussortieren. Einen Topf mit Wasser aufsetzen. Die 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.

Garnelen und Tintenfischtuben waschen, putzen und trockentupfen.

Olivenöl bei mittlerer Hitze in der Pfanne erhitzen und alle Meeresfrüchte kurz darin anbraten. Meeresfrüchte vorsichtig herausnehmen und zur Seite stellen. Dabei etwas Öl in der Pfanne übriglassen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen, in kleine Würfel schneiden und im restlichen Öl anbraten. Danach die passierten Tomaten hinzugeben und 2-3 Minuten abwarten. Reis und Tintenfischfarbe hinzugeben. Alles mischen und nach einer weiteren Minute Fond, Salz, Paella-Gewürz und Safran unterheben. Nun die Meeresfrüchte unterrühren. Reis bei starker Hitze 10 Minuten köcheln lassen. Reis danach bei mittlerer Hitze fertig garen lassen. Bei Bedarf weiteren Fischfond dazugeben, bis der Reis die gewünschte Konsistenz erreicht hat und die Flüssigkeit verdampft ist.

Für die Aioli:

Knoblauch abziehen und klein hacken. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Alle Zutaten in einen hohen Becher geben. Einen Stabmixer nutzen und kurz über den Becherboden bei oberster Stufe halten, bis alle Zutaten miteinander verbunden sind. Dabei den Mixer nicht bewegen. Mixer im Anschluss langsam hoch und runter bewegen, bis die Aioli eine gute Konsistenz erreicht hat. Darauf achten, dass der Kopf des Mixers komplett bedeckt bleibt. Falls dies nicht der Fall ist, weiteres Öl hinzugeben.

Für die Garnitur:

Garnelen waschen, trockentupfen und kurz in Öl anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Berta Carrasco Grau am 12. Juli 2021