

Paella mit Meeresfrüchten

Für 4 Portionen

8 Riesengarnelen	150 g Miesmuschel	150 g Herzmuschel
2 Zwiebel	3 Knoblauchzehe	1 Möhre
1/2 Bund Petersilie	100 ml Olivenöl	1 TL Rohrzucker
1 Salz	1 rote Paprikaschote	4 Tomate
1 TL Paprikapulver, edelsüß	1 TL Paprika, rosenscharf	400 g Reis
1/2 TL Safranfäden	1 Zitrone	

Garnelen putzen und waschen. Die Garnelenkarkassen aufheben. Muscheln putzen und unter fließendem Wasser waschen.

Zwiebeln schälen, halbieren, würfeln und die Hälfte beiseitestellen. Knoblauch schälen, in Blättchen schneiden und ebenfalls die Hälfte beiseitestellen.

Möhre waschen, längs halbieren und in Scheiben schneiden. Petersilie grob hacken.

Die Hälfte des Olivenöls in einem hohen Topf erhitzen.

Karkassen darin rösten. Zucker zugeben und karamellisieren lassen. Die Hälfte der Zwiebelwürfel, die Hälfte der Knoblauch-Blättchen, Möhre zugeben und mitrösten. Alles mit 2 L Wasser ablöschen. Petersilie und eine Prise Salz zugeben und den Fond auf die Hälfte einreduzieren lassen.

Anschließend den Fond durch ein Sieb geben und beiseitestellen.

Paprika waschen, halbieren, entkernen und würfeln.

Tomaten reiben und ohne die Schale in eine Schüssel geben. Dabei die gesamte Flüssigkeit auffangen.

Öl in einer breiten Pfanne erhitzen. Die restlichen Zwiebeln und Knoblauch darin 1 Minute anschwitzen. Paprikawürfel, Paprikapulver zugeben und 2 Minuten anschwitzen. Mit geriebenen Tomaten ablöschen und die Flüssigkeit reduzieren lassen. Den Reis in die Pfanne streuen, alles gründlich verrühren und 1 Minuten mit anschwitzen.

Die Zutaten in der Pfanne mit dem Fond ablöschen, salzen und den Safran drüberstreuen. Ca. 10 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen.

Zitrone waschen und halbieren.

Nach 10 Minuten Garnelen und Muscheln dekorativ drauflegen und weitere 3-4 Minuten garen bis der Fond komplett vom Reis aufgesogen ist.

Paella mit Zitronensaft beträufeln und in der Pfanne servieren.

NN am 06. Oktober 2024