

Paella Valenciana de marisco

Paella Valenciana de marisco

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zubereitungszeit: 1 1/2 Std.

Menu: [10.05.2016](#)

Creation [Marco Beng](#)

Zutaten:

Zutaten (für 6 Personen)

- 200ml Liter Olivenöl
- 6 Zwiebeln
- 6 Knoblauch
- 1 Tomate
- Grosse Petersilie
- 1 rote Pepperoni
- 200g Pouletbrust (in mittelgrosse Stücke geschnitten)
- 200g Lamm (am Stück)
- 400g Fisch oder (wie in unserem Fall) Jakobsmuscheln
- 500g Meeresfrüchte (Muscheln, Crevetten, usw)
- 4 Zitronen (2 für Saft / 2 für Dekoration am Schluss)
- 500g Uncle-Ben 's Risotto Reis
- 0.8 Liter Fisch-Fonds – Rest auffüllen mit Wasser
- 1 kleine Büchse grüne Erbsen
- 1 kleine Büchse Bohnen
- 2 Einheiten (Döschchen) Safranpulver
- 2 Teelöffel Salz, etwas Pfeffer

Zubereitung:

Vorbereitungszeit: 20 Minuten, Kochzeit: 1 Stunde,

- Grosszügig Olivenöl in die Pfanne geben (ca. 4-5 mm)
- Die gehackten Zwiebeln und den gepressten Knoblauch langsam auf kleinem Feuer (5 von 10) anschwitzen
- Die Tomate schälen und in kleine Stückchen schneiden und wenn die Zwiebeln und der Knoblauch schön goldgelb sind, der Pfanne dazugeben.
- Dann die Pepperoni dazugeben
- In einer 2. Bratpfanne, die geschnittene Pouletbrust und das Lamm wenig anbraten. Dann der Paella zugeben.
- Die Jakobsmuscheln ebenfalls auf den beiden Seiten kurz anbraten, vorsichtig der Paella zugeben.
- Vorsichtig, Die Paella-Masse darf ab jetzt nicht mehr gross bewegt werden, daher ist es wichtig, auf kleinem Feuer (5 von 10) weiterzumachen.
- Meeresfrüchtecocktail (Muscheln, Crevetten) dazugeben und ein wenig einziehen lassen.
- 800ml Fischfonds dazugeben.
- Die 500g Reis dazugeben und Reis gut mit Flüssigkeit bedecken. Danach immer mal wieder etwas zusätzliche Flüssigkeit dazugeben. Reis nicht gross bewegen.
- Je eine Handvoll Erbsen und Bohnen (je ca. die Hälfte der kleinen Büchse) dazu geben.
- 1.5 Teelöffel Salz
- 2 Päckchen Safran-Fäden
- 3 Zitronen auspressen und dazu geben.
- Calamaresringe und Muscheln dazugeben und leicht in der Flüssigkeit untertauchen.
- Weitere ca. 10-20 Minuten ziehen lassen.
- In den letzten 5 Minuten noch ein paar Petersilienblätter dazu geben
- Zum Dekorationsfinisch noch ein paar Zitronen dazutun

- Wenn der Reis «al dente» ist, Herd abstellen und Paella mit einem feuchten Tuch bedecken und noch ein paar Minuten ziehen lassen.