



Paella Mallorca Feeling !!

... und sonst nichts ...

Unter der Sonne Mallorca´s macht kochen im Freien besonders viel Spaß. Also haben wir uns kurzerhand beim Trödelhändler für 20€ eine Paella Pfanne besorgt. Durchmesser 60cm (Boden 53cm, Höhe 5cm). Laut Etikett ausreichend für 19 Raciones. Ich kann es vorweg nehmen: Wir waren an dem Abend 12 Personen und es hat mengenmäßig als Hauptgang genau gepasst. Ok, ok, wir haben alle ein wenig mehr gegessen als 1 Racion.

Es gibt viele Paella Rezepte, u.a. auch in unserem Lieblingsbuch für südländische Küche. Am einfachsten und effektivsten ist aber unserer Eigenkreation - abgeleitet von Kerstin´s Terrassenpaella aus RE.

Für 12 Personen als Hauptgang (ca 330g p.P.):

1 kg Paella Reis (zur Not Risotto oder ein anderer Rundkorn Reis - Calasparra)

1 kg Hähnchenbrust

800 g Schweinefilet

800 g Riesengambas

3 rote Paprikaschoten

5 grosse Tomaten (nur das Fruchtfleisch verwenden)

Je 400g TK-Erbsen und TK-grüne Bohnen (die Bohnen in Salzwasser blanchieren)

Ca ½ l Olivenöl

4 Zwiebeln und 4 Knobis

1l Fischfond und 1,5 l Hühnerfond

½ Flasche Weißwein (wir haben natürlich einen Weißen aus Malle genommen: Quibia von Anima Negra)

Salz, Pfeffer, Curcuma, Paprikapulver scharf, Saft von ca ½ Zitrone



Zubereitung:

Alle Zutaten in mundgerechte Stücke klein schibbeln.

Zwiebeln und Knobi / H-Brust und Schw.filet / Paprika und Tomaten / Erbsen und blanchierte Bohnen in passenden Gefäßen vorbereiten.



Nachdem die Kohle vorbereitet ist wird die Pfanne aufgelegt.

Zwiebeln und Knobi im Olivenöl anbraten.

Fleisch zugeben und anbraten.

Tomaten und Paprika zugeben und anbraten.

Reis zugeben und glasig werden lassen.

Mit Weißwein ablöschen und einköcheln.

Nach und nach (wie beim Risotto Kochen) die gesamte Brühe zugeben und einköcheln.

Ungefähr bei der Hälfte der Fondzugabe, werden die fehlenden Zutaten (Gambas und anschl das grüne Gemüse) zu gegeben.

Sofort nach Geschmack würzen und noch ein paar Minuten köcheln.

Die Paella ist fertig, wenn sie die Konsistenz von Risotto erreicht hat.



Pfanne bühnenreif zum Tisch tragen und auf hitzebeständiger Unterlage platzieren.

Lecker ...



Variation:

- die Pfanne hätte noch für ca weitere 4 Personen Platz gehabt
- eigentlich kommt noch Muschelfleisch und Calamari an die Paella. Da unsere Kids das nicht mögen habe ich es weggelassen. In dem Fall muss dann die Gesamtfleischmenge angepasst werden. Die Calamari kommen gemeinsam mit dem Fleisch in die Pfanne. Die Muscheln zusammen mit den Gambas.