

Rubrik: **25: Gerichte aus Spanien**

3. Ed. – 4.5.2007

R 316

Zutaten:

Blatt 1

Für 4–6 Portionen ⁹⁾

6 EL	Olivenöl
8	Gambas in der Schale ¹⁾
250 g	Schweinerippchen, in 4-cm-Stücken ²⁾
250 g	Schweinebauch, in 2-cm-Stücken *
300 g	Hähnchenkeulen
100 g	Tintenfisch * ³⁾
1	Grüne Paprikaschote *
75 g	Weißer Zwiebeln
1 TL	Paprikapulver, edelsüß
130 g	Passierte Dosentomaten ⁴⁾
1/2 l	Geflügelfond ⁵⁾
2–3	Knoblauchzehen, gepreßt
1 Bd.	Petersilie, fein gehackt
1 Prise	Safranfäden
300 g	Paëlla-Reis ⁶⁾
4–8	Kleine Artischockenböden, geviertelt *
100 g	Frische Erbsen * ⁷⁾
1–2 TL	Meersalz
1–2 ml	Schwarzer Pfeffer, gem.
8	Mies-Muscheln, geputzt und entbartet * ⁸⁾
8	Venus-Muscheln, geputzt und entbartet * ⁸⁾
200 g	Seeteufel-Filet, in 3-cm-Würfeln *
1	Rote Paprikaschote

Hinweis: *Dieses ist ein vom Starkoch Witzigmann komponiertes Rezept mit einer sehr langen Einkaufsliste. Man kann aber auf einige Zutaten (mit * markiert) verzichten, auch wenn es dann nicht mehr ganz so mallorquinisch wird.*

Zubereitung:

1. Das Olivenöl in einer Paëlla-Pfanne mit 32 cm Durchmesser erhitzen (alternativ den Deckel eines Oval-Edelstahlbräters – auf 2 Platten gestellt – verwenden).
2. Im heißen Olivenöl die Gambas auf beiden Seiten scharf anbraten und herausnehmen. Beiseitestellen.
3. Die Schweinefleisch-Stücke und Hühnerkeulen im heißen Öl etwa 3–4 Minuten anbraten. Salzen und pfeffern.
4. Inzwischen den Tintenfisch in 3-cm-Würfel schneiden. Den grünen Paprika und die Zwiebeln in 1/2-cm-Würfel schneiden und alles noch 2–3 Minuten mitbraten lassen. Die Hühnerkeulen herausnehmen und beiseitestellen.
5. Die Tomaten und das Paprikapulver zufügen und umrühren. Mit dem Geflügelfond aufgießen und etwa 10 Minuten köcheln lassen.
6. Den Bratofen auf 240 °C vorheizen, den Rost in die Mitte des Ofens schieben.

Paëlla – Spanische Reispfanne

Die Heimat der *paella* ist die spanische Ostküste – das Levante. Diese bunte spanische Reispfanne ist heute die bekannteste kulinarische Leistung Spaniens. Das Gericht trägt seinen Namen nach der großen Pfanne, in der es zubereitet wird.

Paëlla kann sehr verschiedene Zutaten enthalten: Huhn, Schweinefleisch, Kaninchen, Knoblauchwurst (*chorizo*), Tintenfisch, Mittelmeeresfisch, Hummer, Garnelen, Muscheln unterschiedlicher Art, grüne Bohnen, Erbsen, Paprikaschoten.

Jede spanischen Familie hat ihr eigenes Rezept entwickelt, nach der sie ihre *paella* zubereitet. Nur Olivenöl, Reis und Safran sind unerläßliche Bestandteile jeder Paëlla. In Spanien wird Paëlla traditionsgemäß oft gleich aus der Pfanne gegessen.

→ Blatt 2

7. Inzwischen in einem Mörser aus der fein gehackten Petersilie, den Safranfäden, dem gepreßten Koblach unter Zugabe von etwas Olivenöl ein kleines Pesto stampfen.
8. Die Hälfte vom Pesto gleich in die Pfanne geben und etwa 1 Minute mitköcheln lassen.
9. Nun den Paëlla-Reis kreuzweise in die Pfanne streuen, gleichmäßig verteilen und alles aufkochen lassen.
10. Die Artischockenböden und die Erbsen (Schoten) zugeben und weitere 4 Minuten kochen lassen.
11. Zuletzt die Muscheln, Gambas, Seeteufel-Stücke, roten Paprika-Stücke und Hühnerkeulen dekorativ in der Pfanne anordnen.
12. Die Pfanne bei 240 °C für etwa 10 Minuten in den vorgeheizten Ofen stellen.
13. Dann die Pfanne aus dem Ofen nehmen und wieder auf den heißen Herd stellen.
14. Das restliche Pesto über das Gericht streuen. Vor dem Servieren noch 5 Minuten ruhen lassen.

Der Geschmack einer Paëlla ‚lebt‘ von der Vielfalt der Zutaten. Er wird sehr durch den Kontrast zwischen den verschiedenen Fleischsorten und den Meeresfrüchten bestimmt.

Wenn wir also manchmal so eine große Tüte TK-Paella holten und die dann mit etwas Puten- oder Hühnerfleisch fleischmäßig auf Trab brachten und dann noch mit nur einigen Pazifik-Krabben das Meer vorgaukelten, dann haben wir wohl nur eine kleine Ahnung vom Geschmack einer richtigen Paëlla erhalten. Trotzdem, gut geschmeckt hat auch der ‚Abglanz‘.

Es wird wohl mal Zeit, so eine Paëlla vom Mallorca-Typ selbst zuzubereiten.

Anmerkungen:

- 1) Gambas: Das ist die spanische Bezeichnung für Hummerkrabben. Ersatzweise kann man Scampi (Langustenschwänze) nehmen.
- 2) Am besten kauft man dicke Rippe, die sich am leichtesten in Stücke schneiden läßt.
- 3) (Tintenfisch).
- 4) Passierte Tomaten sind heute im Tetrapak im Handel. Man kann aber auch Tomatenfruchtfleisch in Stücken nehmen wie das italienische „Pomito“ von PARMALAT.
- 5) Entweder nimmt man einen Rest Hühnerbrühe (Rezept 36) oder kauft von LACROIX „Hühner Fond“, den es nur in 400-ml-Gläsern gibt. Also den Fond mit etwas Wasser verlängern.
- 6) Der Paëlla-Reis „Aroz Garrido Categoria Extra“ soll einer der besten sein. Normaler Langkornreis (kein Basmati) wäre die Alternative.
- 7) Man wird wohl hierzulande meist auf TK-Erbsen von IGLO ausweichen müssen.
- 8) Man kann hierfür sehr gut 16 der tiefgefrorenen „Grünen Muscheln in Schale“ aus Neu-Seeland nehmen (siehe Rezept 492).
- 9) Gegenüber dem Witzigmann-Rezept wurden einige Mengen verändert. Vor allem wurden die Fleischmengen etwas erhöht.

Quelle: In der kompletten Form noch nicht erprobt – nur in Teilen. Das pfiffige Rezept war in irgendeiner Zeitschrift veröffentlicht, vermutlich „die aktuelle“. Notiert: 2004