# genuss

REZEPT AUS DEM MAGAZIN 02/15

## PAELLA

SONNE
IN DER PFANNE

Paul Ullrich AG

## SPANIENS SPEZIALITÄT

# PAELLA

### FESTESSEN FÜR ALLE TAGE

**Zutaten für vier Personen**

| | |
|---|---|
| 12 | Gambas |
| 4 | Kaisergranate |
| 250 g | Mies- oder Venusmuscheln |
| 8 | kleine Pouletschenkel oder -flügel |
| 1/2 | Kaninchen |
| 1 | Sepia |
| 1 | Calamar |
| 400 g | Bomba-Reis |
| 800 g | Fisch- oder Geflügelfond |
| 1/2 | rote Peperoni |
| 8 | Knoblauchzehen |
| 1/2 | Zwiebel |
| 20 g | Erbsen |
| 1 | Zitrone |
| Spanischer Safran | |
| Extra Virgen Olivenöl | |

**Zubereitung**

Das Wichtigste neben der Qualität der Zutaten ist der Fond als Geschmacksträger: Kochen Sie aus Gemüse, Fischresten und/oder einem Suppenhuhn einen geschmackvollen Fond und lassen Sie ihn vor dem Abseihen einen Tag stehen, damit sich die Aromen entfalten können.

Peperoni auf ein Holzkohlenfeuer legen und die Haut schwarz werden lassen. Beiseitelegen, nach dem Abkühlen die verbrannte Haut entfernen und die Peperoni in Streifen schneiden.

In der Paella-Pfanne zuerst die Gambas und die Kaisergranate leicht anbraten und separat aufbewahren. Danach das Kaninchen und das Pouletfleisch mit dem Knoblauch gut anbraten und in der Pfanne lassen. Die fein gehackte Zwiebel dazugeben und mitbraten. Den Reis beifügen, noch etwas Olivenöl dazugeben, und ebenfalls trocken mitbraten. Achtung, dass nichts anbrennt! Das Feuer für ein paar Minuten reduzieren. Sepia und Calamar in Würfel schneiden, dazugeben und Feuer wieder steigern. Jetzt den Fond, die Erbsen und den Safran dazugeben und 20 Minuten kochen. Nach 15 Minuten Muscheln einstecken, damit diese während des Kochens aufgehen. Abschmecken und allenfalls nachsalzen. Die Paella darf ruhig etwas am Pfannenboden kleben, jedoch nicht anbrennen. Am Schluss die restlichen Zutaten darüber anrichten und servieren.

¡Que aproveche!

Tipp: Feinschmecker geben nach 15 Minuten auch noch ein paar Jakobsmuscheln bei, der Geschmack ist umwerfend.

Rezept von José Antonio Mon,
Restaurant Don Pincho, Basel

Paul Ullrich AG
**Weine und Spirituosen**

Aliothstrasse 40 | 4142 Münchenstein | Tel. +41 61 338 90 90 | Fax +41 61 338 90 95 | info@ullrich.ch | ullrich.ch