

Paella Rodolfo

Spanien (für 4 Personen)

Zutaten:

- 450g Carnaroli-Reis (Risotto), 2...2½ grosse Tassen
- Miesmuscheln, ca. 200g oder gemischt mit Venusmuscheln)
- 300g Tintenfischringe
- Scampi, 12 Stück bzw. je nach Budget
- 1 Kaninchenschenkel (gevierteilt)
- 2...4 Karotten
- Frische Petersilie, 3 Zweige
- Oliven entsteint, ca. 10 Stück
- Safran, 1 Briefchen
- 1 Würfel Gemüsebouillon
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 kleine Büchse oder Glas gekochte bzw. gebrillte Peperoni
- Salz
- Pfeffer
- Paprika-Pulver
- Muskatnuss Pulver
- Thymian
- Olivenöl

Vorbereitung:

- Reis in ein Gefäss abmessen
- Die Miesmuscheln von Hand oder mit Bürste gut reinigen bis sie wirklich schwarz sind. Herausragende „Fäden“ herausziehen. Stark offene Exemplare wegwerfen. Ganz kurz (ca. 2 Minuten) in einer separaten Pfanne in Wasser aufkochen; ggf. mit Sieblöffel den weissen Schaum wegschöpfen; Muscheln herausschöpfen und beiseite legen; das Wasser behalten für den Paella-Reis!
- Tintenfischringe ggf. auftauen, unter dem Wasserhahn waschen, mit Zitronensaft beträufeln
- Scampi schälen und waschen; mit Zitronensaft beträufeln
- Den Kaninchenschenkel in 4 Stücke sägen (bzw. vom Metzger vierteilen lassen); mit Pfeffer, Salz und Paprika würzen und einreiben
- Karotten in kleine Stücke schneiden
- Zwiebel in kleine Stücke schneiden
- Knoblauchzehe in kleine Stücke schneiden
- Büchsenpeperoni waschen und in mittlere Stücke schneiden

Zubereitung:

- In grosser Bratpfanne reichlich Olivenöl erhitzen
- Kaninchenstücke zugeben und heiss anbraten
- Reis zugeben und anbraten

- Zwiebeln und Knoblauch zugeben und anbraten
- 1.1l (doppelte Menge des Reises) Wasser zugeben (Muschel-Kochwasser und ggf. noch frisches Wasser)
- Safran, Bouillonwürfel, etwas Paprikapulver, Muskat und Thymian zugeben und gut rühren
- Mit Pfeffer und Salz würzen
- Nach etwas Kochen der Reihe nach gestaffelt zugeben: Karotten, Oliven, Tintenfisch/Sepia, Peperoni, Scampi, Miesmuscheln (erst kurz vor Schluss)
- Nicht zu stark rühren, aber doch so, dass nichts anbrennt bzw. verklumpt; nachdem das Wasser zugegeben wurde, nur noch mittlere Hitze verwenden; eher langsam kochen.
- Gehackte Petersilie zugeben
- Ganz am Schluss, wenn der Reis praktisch gar ist und er alles Wasser aufgesogen hat, auf volle Hitze erhöhen und nicht mehr rühren; die Paella soll zuunsterst ganz leicht (aber nur leicht!) anbrennen, was einen guten Geschmack gibt.

Tipp:

- Die Paella soll am Anfang (Kaninchen und Reis) und am Schluss jeweils sehr heiss kochen. Dazwischen soll mit relativ geringer Hitze gekocht werden. Die Paella soll langsam kochen! Sie ist fertig, wenn kein Wasser mehr sichtbar ist. Am Schluss einige Minuten warm stehen lassen.
- Alternative zu Kaninchen: ca. 3 Pouletflügel oder –unterschenkel halbiert

Wein-Tipp:

- Seit den 1970er Jahren unschlagbar in Preis-Leistung: Rioja, Paternina, Banda Azul von Denner (www.paternina.com). Nicht, dass es keine besseren Spanier gibt, aber ich sprach von Price-Performance Ratio.

