

Paella

8 Personen

Diese Paella ist ein altes und oft erprobtes Familienrezept, das Nicole Gräflin mir gezeigt hat. Ich sag es gleich: wir haben die Erbsen und die Vongole beim Dreh in der Hitze des Gefechts vergessen. Aber geschmeckt hat es trotzdem ausserordentlich lecker.

Zutaten für den Fischfond

- 2 Doraden
- 300 g Shrimps mit Kopf, ungeschält
- 2 Stangen Lauch (den grünen Teil)
- 2 Zwiebeln mit Schale
- Pfeffer (kein Salz!!!)
- Olivenöl
- 1 Liter Weisswein
- Petersilie
- 3 Karotten
- weitere Gemüsereste, die noch im Kühlschrank sind: Paprika, Zucchini
- 1 x Dosentomaten
- 5 Blätter Lorbeer
- Knoblauch
- Peperoncini getrocknet
- Thymian
- Rosmarin
- Olivenöl
- 1 EL Essig
- Safran (6 Beutelchen)

Zutaten mariniertes Huhn & Kaninchen

- 1 zerlegtes Huhn

- 1 zerlegtes Kaninchen¹ (Chüngel auf Schweizerdeutsch)
- Knoblauch gepresst
- Olivenöl
- Peperoncini getrocknet
- Thymian
- Zitronensaft und Zitronenschale
- Rosmarin
- Paprika edelsüss

Zutaten Paella

- Tintenfischringe
- 750 g Paellareis
- mariniertes Huhn & Kanninchen (s.o.)
- Fischfond (s.o.)
- Vongole² (Venusmuscheln)
- Knoblauch (18 Zehen)
- Gambas (roh)
- 3 grosse Bio Zitronen
- 6 grosse Zwiebeln (fein gehackt)
- Petersilie
- Erbsen
- Safran (3 Beutelchen)

Zubereitung des Fischfonds

1. Doraden zerschneiden und mit dem Gemüse sowie allen Zutaten wie 300 g Shrimps, Lauch (den grünen Teil), Zwiebeln mit Schale, Pfeffer (kein Salz!!!, da sich sonst nicht alle Aromen im Wasser lösen können – Osmose), Olivenöl, Weisswein, Petersilie, Karotten (gewürfelt), Paprika, Zucchini, Dosentomaten, Lorbeer, Knoblauch, Peperoncini getrocknet, Thymian, Rosmarin, Olivenöl,

¹ Wenn man kein **Kaninchen** mag, kann man dies sehr gut mit Schwein ersetzen. Auch beim Fisch kann man natürlich nach seinen Favoriten gehen.

² **Vongole** unter fließendem Wasser gut bürsten, bereits offene Muscheln wegwerfen. Wenn die Muscheln nicht aufgehen nach dem garen wegwerfen.

Essig und Safran in einen grossen Suppentopf geben und mit Wasser auffüllen.

2. Alles 2-3 Stunden köcheln lassen und abseihen. Wenn er kalt geworden ist und noch nicht benutzt wird, kühlstellen. Man kann ihn auch , wenn was übrig bleibt, sehr gut in Eiswürfel Behältnisse einfrieren.

Huhn & Kaninchen marinieren

1. Huhn und Kaninchen unter fliessendem Wasser abwaschen und trocken tupfen. Bei Kaninchen finde ich immer wieder kleine Knochenreste vom Zerteilen.
2. Knoblauch, Peperoncini, Thymian, Zitronensaft und Zitronenschale, gehacktem Rosmarin Paprika Pulver, Olivenöl in einer grossen Schale verrühren und die Marinade in das Fleisch einmassieren. Ca. 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Zubereitung der Paella

1. Den Grill vorbereiten. Wir haben einen Weber Grill XL. Mit dem Anzündkamin Rapidfire eine grosse Portion Kohle vorbereiten. Du brauchst eine Paella-Pfanne, die auf den Grill passt. Achte darauf, dass auch der Deckel des Grills trotz der Pfanne noch drauf passt und dass sie einigermaßen waagrecht liegt.
2. Zuerst werden die grossen Fleischstücke mit Knoblauch und Zwiebeln kross in Olivenöl angebraten und dann in einer Auflaufform bei 80-100 Grad im Ofen warm gehalten.
3. Nun Olivenöl, Knoblauch und Zwiebeln in der Pfanne anbraten. Die Sepia und Gambas hinzufügen und mit etwas Petersilie bestreuen, das sorgt für Frische. Etwas Fischfond hinzufügen. Wenn die Flüssigkeit verdunstet ist, kurz anbraten und wieder zur Seite stellen. Nicht im Ofen warm stellen, da sie gummig werden könnten.
4. Nun wieder wieder Olivenöl, Knoblauch und Zwiebeln in der Pfanne anbraten mit Fond ablöschen, den Reis, Salz, Petersilie und Safran hinzugeben und alles gut durchrühren. Jetzt mit Fischfond so auffüllen, sodass der Reis leicht bedeckt ist. Deckel schliessen und immer wieder die nächsten 10 min kontrollieren, wie schnell der Fischfond vom Reis aufgesogen wird. Sobald das passiert ist, mit Fischfond auffüllen. Alles noch mal umrühren, dass sich alle Geschmäcker verbinden. Wir haben bei unserer PAELLA bewusst auf **Tomaten verzichtet**, da das Fleisch und die Gambas sehr saftig waren. *Allerdings*

haben wir die Erbsen und auch die Vongole völlig vergessen. Deswegen folgt diesen Monat noch ein tolles Spaghetti Vongole Rezept.

5. **Achtung ab jetzt wird nicht mehr gerührt!** Nun werden die grossen Fleischstücke in der Mitte im Kreis drapiert und die Zutaten wie Gambas aussen an den Rand gelegt, da dort die niedrigste Hitze ist. Auch die Flüssigkeiten aus den Auflaufformen vom Fleisch und Meeresfrüchten können dazugegeben werden. Wenn alles drapiert ist noch mal Fischfond darüber geben und den Deckel schliessen. Nach weiteren 5 min den Reis probieren und Fischfond darüber geben.
6. **ACHTUNG: Tipp von Nicole, wenn man denkt es ist fertig, dann dauert es noch mal 10 min und dann ist es fertig.** Einfach die ganze Pfanne mit Untersetzer auf den Tischstellen und jeder kann sich selber das nehmen was er gerne hat.