

Paella Royale



Zutaten für sechs Personen:

3 Hähnchenschenkel
3 Riesengarnelen
1/2 rote, 1/2 grüne Paprika
500 g Paella-Reis
2 Knoblauchzehen
1 große Gemüsezwiebel
2 große Tomaten
7 EL Olivenöl, eine Ecke Butter
Salz, Pfeffer aus der Mühle
insgesamt ca. 1 L Hühnerbrühe, heiß, mit aufgelöstem Safran (4 Döschen)
Cayenne-Pfeffer
125 g tiefgekühlte Erbsen
1 Packung Frutti di Mare TK
1/2 Chorizo (ca. 120 g)
2 kleine Fischfilets ohne Gräten

1. Hähnchenschenkel waschen, trocknen, je in vier Teile schneiden. Gut salzen und pfeffern. 4 EL Olivenöl in eine große, backofeneignete Pfanne geben. Hähnchenteile 15 min bei mittlerer Hitze braten. Warm halten.
2. In dem verbliebenem Fett Knoblauch, Zwiebeln und Paprikastückchen auf milder Hitze braten. Gemüse mit dem Huhn warm stellen.
3. Zwei weitere Löffel Olivenöl zugeben und den Reis in dem Öl braten, ca. 10 Minuten. Häufig wenden. Dann 0,5 l heiße Hühnerbrühe zugießen und mindestens 15 Minuten köcheln

lassen. Dabei immer wieder Hühnerbrühe/ Wasser nachgießen. Oft umrühren, weil der Reis schnell und leicht anbrennt, insbesondere bei hoher Temperatur.
4. Tomate abziehen und in mittelgroße Würfel schneiden und unterheben. Mit reichlich Cayenne Pfeffer würzen, eventuell noch etwas Brühe zugeben. Reis muß noch halb "nass" sein.
5. Frutti di Mare, gewaschene und geteilte Riesengarnelen und Fischstücke in großer beschichteter Pfanne nur kurz in Butter/Olivenöl anbraten, leicht salzen und pfeffern.

6. Gemüse und Erbsen untermischen, Hähnchenteile, Frutti di Mare, Fisch und die gewürfelte Chorizo auf den Reis geben.
7. In ca. 25 Minuten im Ofen bei 180° fertig garen.
8. Zwischendurch nachsehen, ob noch genügend Flüssigkeit vorhanden ist.

Hinweise:

Das Bild zeigt Paella Royale vom Traiteur Bério im April 2003 in Saint-Tropez.

Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 50 min, Gesamtzeit ca. 75 min, Hauptspeisen, Reisgerichte, Huhn, Fisch, Meeresfrüchte, spanisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 15.01.2023