

Paella mit Pollo fino, Meeresfrüchten, Aioli, Tostatos

Für zwei Personen

Für die Paella:

3 Pollo fino à 150 g	4 Garnelen, mit Schwanz	6 Miesmuscheln
2 Riesengarnelen	3 Calamaretti	200 g Paella-Reis
150 g TK-Erbsen	3 rote Spitzpaprika	1 Stange Staudensellerie
100 g Fenchelknolle	2 Chilischoten	2 m.-große Zwiebeln
3 Knoblauchzehen	15 g Ingwer	1 Zitrone
150 g passierte Tomaten	1 L Geflügelfond	200 ml trockener Weißwein
2 EL Agavendicksaft	2 EL Olivenöl	1 Bund Thymian
$\frac{1}{2}$ TL Kurkuma	2 g Safran	1 $\frac{1}{2}$ EL geräuch. Paprikapulver
Blattpetersilie	Salz	Pfeffer

Für die Aioli:

$\frac{1}{2}$ Zitrone, Abrieb	3 Knoblauchzehen	100 ml Milch, 3,5%
150 ml Sonnenblumenöl	75 ml Olivenöl	$\frac{1}{4}$ TL Salz
weißer Pfeffer		

Für die Tostatos:

4 Sch. Baguette	2 EL Olivenöl	Meersalz
-----------------	---------------	----------

Für die Paella:

Das Olivenöl in Bratpfanne (28 cm) geben, den Reis kurz anschwitzen und mit 250 ml Geflügelfond und passierten Tomaten aufgießen. Mit Backpapier abdecken, bei mittlerer Hitze insgesamt 17 Minuten garen. 3 Minuten vor Garende Erbsen unterrühren und fertigbaren.

Für den Kochsud Zwiebeln und Knoblauch abziehen. Zwiebeln, Knoblauch, Staudensellerie, Fenchelknolle und Chilischoten klein schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Gemüse darin anbraten.

750 ml Geflügelfond nach 3 Minuten aufgießen, aufkochen lassen, Flüssigkeit nach weiteren 5 Minuten abseihen. Davon 500 ml Fond abmessen, Kurkuma, Safran und Paprikapulver vermischen und zugeben, dann zum kochenden Reis hinzugeben, wieder abdecken und fertigbaren.

Muscheln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten und geöffnete Muscheln aussortieren. Einen Topf mit Wasser aufsetzen. Muscheln in das kochende Wasser geben und 3 Minuten kräftig sprudelnd kochen lassen. Muscheln mit dem Schaumlöffel herausheben und noch geschlossene Exemplare aussortieren.

Zum abgeseihten Gemüsesud Weißwein, Salz und Muscheln zugeben.

Hähnchenkeulen würfeln, würzen und anbraten. Aus der Pfanne nehmen und beiseitelegen.

Spitzpaprika in 5x5 mm große Stücke würfeln, sowie 10 Paprikastreifen (zum Garnieren) schneiden und in der Hähnchenpfanne kurz anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen.

Garnelen entdarmen, glasig braten und würzen. Calamaretti putzen, in Ringe schneiden und 30 Sekunden mit Kopfzöpfen (Tentakeln) bei großer Hitze scharf braten und würzen. Anschließend aus Pfanne nehmen.

In die Pfanne mit dem gekochten Reis die Erbsen, Paprika und Hähnchenwürfel untermischen und mit Salz, Pfeffer, Agavendicksaft und Paprikapulver abschmecken. In eine Servierpfanne umfüllen und mit Calamaretti, Garnelen und Muscheln anrichten. Mit Zitronen- und Blatt Petersilie garnieren.

Für die Aioli:

Knoblauch abziehen. Mit Milch, Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb in einen hohen schmalen Mixbecher geben (Durchmesser nicht viel größer als Pürierstab). Mit dem Mixstab pürieren, beide Ölsorten vermischen und unter ständigem Mixen langsam das gesamte Öl zugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Nochmal abschmecken.

Für die Tostatos:

Öl in einer Pfanne erhitzen, Salz einstreuen, Brotscheiben beidseitig goldbraun braten. Gericht in Paella-Pfanne anrichten und servieren.

Steffen Schwanitz am 06. Oktober 2025