

Paella



Zubereitungszeit: **30 min.**

Portionen: **4**

Zutaten

- 200 ml Olivenöl
- 8 Rotgarnelen oder Black Tiger
- 8 Langostinos (Kaisergranat)
- 250g Venus oder Herzmuscheln
- 250g Sepia
- 2 Tomaten gehäutet ohne Kerne gewürfelt
- 1 Große Spitzpaprika
- 1 Zwiebel
- 350g Paella Reis (Arroz Bomba)
- 2 Zitronen
- 1 Bund Blattpetersilie
- 2 Knoblauchzehen
- etwas Salz
- etwas Pfeffer aus der Mühle
- 1 Liter Fischfond oder Gemüsebrühe
- 2 Döschen Safran
- 12 Miesmuscheln vorgegart

Zubereitung

1. Zunächst die Zwiebel und den Knoblauch schälen und klein schneiden. Die Paprika waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Petersilie ebenfalls waschen, Blätter abzupfen, und fein hacken. Den Tintenfisch in Stücke schneiden, die Miesmuscheln bei Bedarf putzen.
2. Olivenöl, nicht zu sparsam, in der Pfanne erhitzen. Die Garnelen und die Langostinos anbraten, mit Meersalz würzen herausnehmen und beiseitestellen. Im gleichen Öl nun den Tintenfisch anbraten, ebenfalls mit Salz leicht würzen und die Herzmuscheln zugeben, dann an den Rand der Paella-Pfanne schieben. Dann...
3. Zwiebeln, Paprika, gewürfelte Tomaten und Knoblauch in das Öl geben und kurz anbraten und alle Zutaten in der Pfanne vermengen.
4. Nun den Safran dazugeben. Alles unter beständigem Umrühren 2 Minuten weiter anbraten. Den Reis beifügen, alles gut vermischen, und nochmal 2 Minuten unter Rühren anbraten, bis er sämtliche Flüssigkeit aufgesaugt hat. Dann den Fischfond oder Brühe dazugeben und alles zum Sieden bringen. Nun bei mittlerer Hitze weitergaren, dabei den Reis nicht mehr umrühren! Sobald keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist, der Reis gar und die Paella am Boden leicht angebräunt ist, Herd ausschalten,
5. Garnelen, Langostinos und Miesmuscheln nun schön in der Pfanne arrangieren, mit gehackter Blattpetersilie bestreuen und mit etwas Zitronensaft beträufeln.