Paella Valencia

Zutaten für 4 Personen:

150	ml	Chardonnay oder Grüner Veltliner
250	ml	Hühnersuppe oder Vegetarische Suppe
1	Briefchen	Safran
800	g	gekochter **Basmatireis**
		Salz, Chili, Knoblauch
120	g	Erbsen
150	g	schwarze große Oliven
150	g	Shrimps
2	St.	Tomaten, geschält, entkernt und in Würfel geschnitten
50	ml	Chardonnay oder Grüner Veltliner
		Salz, Knoblauch grob gehackt
200	g	**Miesmuscheln**
30	ml	Olivenöl, raffiniert
200	g	**Entrecotes**, 4 St.
200	g	**Schweinmedaillons**, 4 St.
		Salz, Pfeffer aus der Mühle
30	ml	Olivenöl, raffiniert
400	g	verschiedene **Meeresfischfilets** wie Lachs, Brasse o.ä. portioniert
8	St.	**Riesengarnelen**
		Salz, Knoblauch, Zitronensaft

Garnitur:

2	St.	**Zitronen**
2	St.	**Tomaten**
1	Bd.	**Petersilie**, gehackt

Zubereitung:

Die Paella – der Reis:

1. In einer geeignetem Koch/Anrichtegeschirr z.B. Wok den Wein, Suppe mit Safran zur Hälfte reduzieren lassen.
2. **Reis** dazu geben und mit Salz, Chili und Knoblauch abschmecken.
3. Erbsen, Oliven, Shrimps, und Tomatenwürfel untermengen – warm halten.

Die Garnitur – Muscheln:

4. Weißwein, würzen aufkochen, die geputzten **Miesmuscheln** hinzugeben, Deckel draufgeben, einmal aufkochen lassen und vom Herd ziehen.

Fleisch, Fisch & Garnelen:

5. Portioniertes **Fleisch** würzen und in Olivenöl auf beiden Seiten braten, bei 80 °C im Backofen zugedeckt warm halten.
6. Portionierte **Fischfilets** und entdarmte **Scampi** in Olivenöl, Salz und Knoblauch braten, mit Zitronensaft leicht abrunden und bei 80 °C im Backofen zugedeckt warm halten.

Die Garnitur:

7. 4 Zitronensterne schneiden.
8. Tomatenstrunk entfernen halbieren salzen und in Olivenöl kurz anbraten.

Das Anrichten:

9. Fleisch, Fisch, Garnelen auf Reis nett anrichten mit Miesmuscheln, Zitronensterne, Tomatenhälften und gehackter Petersilie vollenden.

TIPP:

- Liebe Freunde einladen.
- A‘ Glaserl guten Wein oder zwei.
- Das Leben genießen.