



BESSERES DAS DUELL

Nelson Müller vs. Spanien

Nelson Müllers:

Paella Mixta

für 6 Personen



ZUTATEN:

- 50 ml Olivenöl
- 250 g Seehechtfilet
- 250 g Kaninchenrückenfilet
- 6 Hähnchenoberkeulen
- 200 g Tintenfisch
- 6 Carabineros
- 6 Kaisergranat
- 200 g Miesmuscheln
- 200 g Krebschwänze ohne Schale
- 2 große weiße Zwiebeln in feine Würfel geschnitten
- 6 St. kleine Artischocken geputzt und geviertelt
- 200 g Dicke Bohnenkerne
- 200 g breite Bohnen
- 3 rote Paprika in Würfel geschnitten
- 3 gelbe Paprika
- 3 Knoblauchzehen fein zerrieben
- 200 g Paella-Reis
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Rosmarinzwig
- Salz
- Pfeffer
- 50 ml Weißwein trocken
- 500 ml Hühnerbrühe
- 100 ml Krabbenbrühe
- 100 g Sobrasada
- Safranfäden

ZUBEREITUNG:

Die beiden Brühen erhitzen und die zerbröselte Sobrasada dazugeben. 10 Minuten ziehen lassen und den Sud passieren.

Den Seehecht in Medallions schneiden und in Olivenöl scharf anbraten, er sollte allerdings nicht gar sein. Aus der Pfanne nehmen. In der gleichen Pfanne das gewürzte Fleisch anbraten und ebenfalls herausnehmen. Die Hähnchenoberkeulen im Ofen bei 160 Grad ca. 20 Minuten fertig garen.

Die Carabineros, und den Kaisergranat am Schwanz von dem Panzer befreien und ebenfalls kurz anbraten. Den Tintenfisch putzen und in Ringe schneiden. Ebenfalls anbraten.

Die Muscheln in einem separaten Topf anschwitzen und den Fond zu der Brühe geben. Das Gemüse anbraten, den Reis dazugeben und mit dem Weißwein ablöschen. Mit der heißen Brühe auffüllen. Abschmecken, den Safran dazu geben und einmal gut mischen. Der Reis sollte mit der Brühe bedeckt sein. Den Reis dann ca. 15 Minuten köcheln lassen, dabei nicht mehr umrühren. Das Fleisch, den Seehecht, die Carabineros, die Kaisergranaten, die Krabben und die Muscheln auflegen, und mit dem Reis fertig