Paella mit Meeresfrüchten

Zutaten:

180 g Rundkornreis
6 Hähnchen-Unterschenkel
6 Riesengarnelen in der Schale
6 Scampis in der Schale
150 g Tintenfischringe natur
12 Miesmuscheln
12 Venusmuscheln
150 g tiefgekühlte Erbsen
3 rote Paprika-Schoten
2 Zehen Knoblauch
2 Schalotten
ca. 1,5 l Hühnerbrühe
0,3 g Safran
Olivenöl
Pfeffer
1 Zitrone, der Länge nach gesechstelt

Zubereitung:

In einer guten Pfanne (es muss keine Paella-Pfanne sein) ca. 1 EL Olivenöl leicht erhitzen; die Hähnchenteile anbraten und beiseite legen. Dann wieder etwas Olivenöl dazugeben, die gewürfelten Schalotten und den gehackten Knoblauch anschwitzen, den gewaschenen Reis dazugeben, nochmals kurz anschwitzen und mit einem guten halben Liter Hühnerbrühe ablöschen; die angebratenen Hähnchenstücke dazugeben. Nach ca. 5 Minuten die gewaschenen Miesmuscheln und nach weiteren 2 Minuten die ebenfalls gewaschenen Venusmuscheln und die Tintenfischringe dazugeben. Immer wieder umrühren und gelegentlich etwas Brühe nachgießen (bis kurz vor dem Ende der Garzeit sollte die Konsistenz leicht "suppig" sein. Die Erbsen und den in ca. 5mm große Würfel geschnittenen Paprika unterrühren, das Safranpulver (oder die Safranfäden) und etwas Pfeffer zugeben, nochmals etwas Brühe nachgießen und umrühren. Jetzt kreuzweise die Garnelen und die Scampis mit dem Schwanz zum Pfannenrand auflegen (Achtung: Nachdem die Krustentiere auf der Paella liegen kann man nur noch schlecht umrühren. Die Brühe sollte jetzt in den nächsten ca. 10 Minuten verdampfen, die Paella sollte die Konsistenz eines Risottos erhalten. Vor dem Servieren die Zitronenviertel an den Pfannenrand legen.

Tipp: Einen leicht gekühlten Rosé (am Besten einen Rioja) oder einen schönen Grauburgunder servieren.