



Paella vom Grill

Rezept für 4 Personen

- 2 Knoblauchzehen
- 150 g Kirschtomaten
- 1 Zucchini
- 2 Paprikaschoten, rot
- 50 ml Olivenöl
- 150 g Zuckerschoten, geputzt
- 200 g Paellareis "arros bomba"
- 0,5 g Safranfäden
- 300 ml Gemüsefond
- 150 ml Weißwein
- 1 Schweinefilet, ca. 600 g
- 30 ml Olivenöl
- 8 Riesengarnelen, küchenfertig
- 0,5 Bund glatte Petersilie
- Salz, Pfeffer aus der Gewürzmühle
- 1 Zitrone (unbehandelt)
- 1 feuerfeste Pfanne oder große Aluschale ohne Löcher

Knoblauchzehen schälen und vierteln. Kirschtomaten halbieren. Zucchini halbieren, in Streifen schneiden. Paprika putzen, waschen, entkernen, schälen und in Streifen schneiden. Olivenöl in einer feuerfesten Pfanne oder einer großen Aluschale erhitzen und das Gemüse einige Minuten anbraten. Anschließend herausnehmen und beiseite stellen.

Nun Reis und Safran in die Pfanne streuen, den Gemüsefond und Weißwein angießen. Alles gut mischen und die Paella über indirekter mittlerer Hitze bei 150°C und geschlossenem Deckel etwa 12-15 Minuten garen. Anschließend die Riesengarnelen auf der Paella verteilen (der Reis sollte noch bissfest sein). Den Deckel wieder schließen und weitere 5 Minuten garen, bis der Reis fertig ist.

Das Schweinefilet in Scheiben schneiden, mit Olivenöl einreiben, mit Salz und Pfeffer würzen und von beiden Seiten über direkter hoher Hitze 1-2 Minuten grillen. Anschließend mit dem vorbereiteten Gemüse auf der Paella verteilen.

Petersilie abbrausen, Blätter von den Stielen zupfen und hacken.

Kurz vor dem Servieren die Paella mit Salz und Pfeffer würzen, Zitronenschale frisch darüber reiben, mit Zitronensaft beträufeln und mit der Petersilie bestreuen. Die Paella portionsweise auf Tellern anrichten, die entstandene Kruste mit servieren.

©Johann Lafer

