

Reis mit Hummer



Zutaten

400 g Reis
1,5 Liter Fischbrühe
1 Hummer mit ca. 500 g
250 g kleine Tintenfische und Krabben
2 Noras (kleine, getrocknete, scharfe
Paprikaschoten), 3 Knoblauchzehen und eine rote
Paprikaschote, süßer Paprika, Olivenöl, Salz und
Safran

Zubereitung

Nehmen Sie die kleinen Tintenfische aus und schneiden Sie sie in Stücke.
Bräunen Sie in einem irdenen Topf mit Öl die Noras und den Knoblauch goldgelb an, ohne sie anbrennen zu lassen.
Entfernen Sie sie und braten Sie im gleichen Öl die Paprikaschote an.
Entfernen Sie alles und hacken Sie in einem Mörser alles fein, indem Sie etwas Fischbrühe hinzugeben.
Legen Sie es vorerst beiseite.
Braten Sie die kleinen Tintenfische im gleichen Öl mit etwas Paprika an.
Geben Sie den Reis hinzu und braten Sie ihn an.
Teilen Sie den Hummer in Stücke und braten Sie ihn kurz in der Paëlla-Pfanne an, indem Sie ihn mehrmals wenden, und geben Sie dann die Krabben, die Brühe und das Kleingehackte, das Sie bereits vorher zubereitet haben, hinzu.
Geben Sie Safran hinzu und lassen Sie alles bei starker Flamme 15 Minuten lang kochen.
Schmecken Sie mit Salz ab, falls erforderlich, und lassen Sie es bei kleiner Flamme weitere 5 Minuten lang kochen.
Lassen Sie das Gericht einige Zeit ruhen, bevor Sie es servieren.