

Reis mit Seeteufel und Kronenhummer

Ingrédients

200 g Reis
1,5 Liter Fischbrühe
600 g Seeteufel und 8 Kronenhummer
400 g Venusmuscheln
2 Knoblauchzehen, 1 kleine Zwiebel
1 grüne Paprikaschote, 1 rote Paprikaschote
1 Tomate, Olivenöl, roter süßer Paprika, Safran,
Petersilie, Salz

Zubereitung

Nehmen Sie den Seeteufel aus und schneiden Sie ihn in Scheiben.

Braten Sie in einem irdenen Topf die Knoblauchzehen, die Petersilie und den Seeteufel eine Minute lang.

Entfernen Sie den Seeteufel und legen Sie ihn vorerst beiseite.

Bereiten Sie im gleichen Öl mit den Paprikaschoten, der Tomate und der Zwiebel, alles sehr klein gehackt, eine Soße vor.

Fügen Sie den Reis hinzu und lassen Sie ihn etwas anbraten.

Marinieren Sie mit dem Paprika und dem Safran und fügen Sie die Fischbrühe hinzu (ein Teil Reis auf drei Teile Brühe).

Lassen Sie alles aufkochen und halten Sie es dann bei kleiner Flamme weiter am Kochen.

Geben Sie nach 5 oder 6 Minuten den Seeteufel, die Kronenhummer und die Venusmuscheln hinzu.

Schmecken Sie mit Salz ab.

Lassen Sie das Gericht weitere 5 oder 6 Minuten kochen, bis der Reis gar ist.

