

Arroz con bogavante

Zutaten:

- 2 galicische Hummer (à 500-600g)
- 1 große Zwiebel, ½ rote Paprika, 6 Knoblauchzehen (alles klein gehackt)
- 1 Blatt Lorbeer, Salz und Pfeffer
- 150g frittierte Tomatenpaste
- 25g geräuchertes Paprikapulver aus La Vera
- 1 Glas Brandy
- 1 Glas galicischer Weißwein
- 12 geschälte Riesengarnelen
- 400g Reis „Bomba“-Art
- 2 Tütchen Safran
- 1,5l Fumet (mit Fischgräten, Gemüse und den Köpfen der Riesengarnelen hergestellte Brühe)
- natives Olivenöl

Zubereitung:

Die Hummer in Teile schneiden und in Olivenöl leicht anbräunen. Das Glas Brandy dazugeben, dann flambieren und vom Feuer nehmen. Die Hummer beiseite legen. Noch etwas mehr Olivenöl und das klein geschnittene Gemüse in den Topf geben und köcheln, bis das Gemüse gar ist. Das Lorbeerblatt, das Paprikapulver und die Tomatensauce dazugeben. Anschließend den Reis und den Weißwein hinzufügen und 1 Minute anschwitzen. Den Safran in die heiße Fischbrühe geben und zum Reis gießen. Etwa 15 Minuten sanft köcheln lassen. Dann die Hummerteile und die Riesengarnelen dazugeben und noch weitere 3 Minuten köcheln lassen. Das Reis sollte noch etwas flüssig sein (gegebenenfalls noch mehr Brühe dazugeben). Vor dem Servieren einige Minuten ruhen lassen.

By Javier Rodríguez Ponte „Taky“

Boketé Catering – Mehr Infos www.bokete.net

