



Noche de pareja española
08. September 2018



Aperitivo:
Sangria

Entremés:
Spanischer Rohschinken mit Melone

Plato principal:
Paella mit Huhn und Fisch

Postre:
Crema Catalana

Daniel Sonderegger („Schrauber“)
Roland Mettler („Server“)

Paella mit Huhn und Fisch

Zutaten für 4 Personen:

400g Poulet Brust
1 Stk. Zwiebel
6 Stk. Knoblauchzehen (2 Stk. für Marinade)
250g Langkornreis
1 TL Safran
3 TL Curry (2 TL für Marinade)
500g Gemüse (Erbsen, Mais, Karotten)
6-8 Stk. Cocktailtomaten
200g gekochte Garnelen
250g Fischfilet
1 Zitrone
1.25 l Hühnerbrühe
Rapsöl zum anbraten



1. Hühnerfleisch in Würfel schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Rapsöl in einem Wok (oder grosser Pfanne) erhitzen, gewürztes Fleisch mit Zwiebeln und Knoblauch darin gut anbraten. Reis zufügen und glasig dünsten. Die Hühnerbrühe aufgiessen. 1 TL Curry und Safran zugeben und bei geringer Hitze ca.30 Minuten köcheln. (ab und zu umrühren.) Karotten nach 5 Minuten köcheln dazugeben. Erbsen und Mais nach 15 Minuten beifügen.

2. Die Garnelen und Fischfilet mit etwas Öl, 2 Knoblauchzehen und 2 TL Curry marinieren.

3. Die Tomaten vierteln und kurz vor Ende der Garzeit unter den Reis mischen.

4. Kleine Pfanne gut erhitzen, marinierte Garnelen und Fische darin anbraten und auf die fertige Paella legen und gemeinsam mit Zitronenschnitzen servieren.

Creme Catalana

Zutaten für 4 Personen:

150g Zucker
4 Eigelb
etwas Maizena
1 Zimtstange
500 ml Milch
50 – 80g brauner Zucker zum karamellisieren
abgeriebene Schale von ca. halber Zitrone



Einen Brenner zum karamellisieren,
feuerfeste Förmchen

Die Eigelbe mit dem Zucker zusammen in eine Schüssel geben und so dann etwas schaumig schlagen. Anschliessend die Milch mit Zimtstange und etwas abgeriebener Zitronenschale zum Kochen bringen und mit der Speisestärke eindicken. Die Milch zur Eiercreme geben und einrühren. Die Masse im Wasserbad bei schwacher Hitze unter ständigem rühren erhitzen. Rühren bis die Creme zu stocken beginnt und sofort vom Herd nehmen.

Nun kann die Zimtstange entfernt werden und die Creme in die feuerfesten Förmchen füllen. Etwas abkühlen lassen und für etwa 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Vor dem servieren die Creme aus dem Kühlschrank nehmen und gleichmässig mit dem braunen Zucker bestreuen. Die Zuckerschicht mit einem Bunsenbrenner erhitzen bis der Zucker zu einer geschlossenen Schicht karamellisiert und dann servieren.

Aufpassen das die Schicht nicht zu braun wird und verbrennt, dann schmeckt die Crema Catalana bitter und ist ruiniert.