

# Exotische Paella

---

😊 [happy-mahlzeit.com/2021/08/14/exotische-paella](https://happy-mahlzeit.com/2021/08/14/exotische-paella)

## Zutaten für 2 Personen:

- 150 g Riesengarnelen in der Schale
- 150 g Kaisergranat in der Schale
- 150 g Garnelen, küchenfertig
- 100 g Mini-Tintenfische, küchenfertig
- 100 g Venusmuscheln in der Schale
- 200 g Hähnchenbrustfilet
- 300 g Paella-Reis
- 100 g Kichererbsen
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Ananas
- 1 Mango
- 1 Zitrone
- 100 g Sesam
- 200 ml Sesamöl
- 100 ml Kokoswasser
- 250 ml Fischfond
- 2 EL Ahornsirup
- 3 g Safranpulver
- 20 g edelsüßes Paprikapulver
- Chiliflocken, aus der Mühle
- Grobes Meersalz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung:

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen, den Paella-Reis darin kochen, beiseite stellen, Wasser abgießen und im Topf zugedeckt abkühlen lassen.

In einer Pfanne 2 EL Sesamöl erwärmen. Riesengarnelen und Kaisergranat darin mit Schale anbraten und warm stellen.

In einer weiteren Pfanne mit Sesamöl Muscheln, Tintenfische und Garnelen ohne Schale dazugeben und rosa anbraten. Knoblauchzehen abziehen und durch die Presse dazu geben. Hitze ausstellen und Deckel auf die Pfanne geben.

Die Hähnchenbrust waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Chiliflocken, edelsüßes Paprikapulver, 2 EL Ahornsirup, 100 g Sesam und 1 EL Sesamöl zu einer Marinade vermengen. Die Hähnchenbrustwürfel darin einige Minuten ziehen lassen.

Mango schälen, entkernen und klein würfeln. Die Ananas schälen und in kleine Würfel schneiden. Einen kleinen Teil der Ananas für die Garnitur beiseite stellen.

Eine Pfanne mit Öl erhitzen und die marinierten Hähnchenbrustwürfel darin scharf anbraten. Den Reis dazugeben und mit anbraten. Fischfond und Safranpulver zufügen. Alles bei geringer Hitze weiter garen und die Flüssigkeit einkochen lassen. Tintenfische, Muscheln und Garnelen ohne Schale, Kichererbsen und Kokoswasser unterrühren und alles vermengen. Anschließend den Herd ausstellen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zitrone schälen und würfeln. Mango-, Ananas- und Zitronenwürfel dazugeben und nochmals gut vermengen.

Den Paella-Reis auf Tellern anrichten, Riesengarnelen und Kaisergranate in der Schale auf den Reis geben und mit Ananas garniert servieren.

Rezept: Wolfgang Heidkamp

Quelle: Die Küchenschlacht vom 22. August 2016

Episode: Leibgerichte