AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	40 Min.	ganzjährig	Spanien

ZARZUELA



Rezept: U.a. kochbar.de - Foto: Louis Dreyer

KURZ VORGESTELLT

Dieses Fischrezept konkurrenziert definitiv die Bouillabaisse. Wer Fisch, Meeresfrüchte und Safran liebt, muss das katalanische Gericht in sein Repertoire aufnehmen.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

2 Msp	Safran	800 g	Tomaten aus der Dose
6 EL	Olivenöl	1 TL	Paprikapulver
2	Zwiebeln	3 dl	Fischfond
2 Zehe	Knoblauch	32	Muscheln
2 TL	Thymian	600 g	Dorsch
1	Lorbeerblatt	16	Garnelen
2	Peperoni		Kräuter, frische

ZUBEREITUNG

1. Die Hälfte der Safranfäden in ein hitzebeständiges Schälchen geben und mit etwas kochendem Wasser übergiessen. Beiseite stellen.
2. Zwiebelstreifen in Olivenöl in einer grossen Kasserolle glasig dünsten.
3. Fein gescheibelten Knoblauch, Paprika, Thymian und Lorbeerblatt zufügen.
4. Nun Tomaten, gewürfelte Peperoni, Fischfonds und Safranwasser für mind. eine halbe Stunde mitkochen. Mit Salz, Pfeffer, etwas Chili und Curry würzen. Gut eindicken.
5. Grosszügig gehackten Petersilie und Oregano beigeben. Muscheln putzen und unterziehen, ebenso weiteren Fisch.
6. Die restlichen Safranfäden beigeben, abschmecken und sorgfältig umrühren.

TIPP: Abgezogene, fein gemahlene und geröstete Mandeln geben dem Gericht einen zusätzlichen Twist. (140 g für 4 Portionen.) - Nach Belieben einen Teil des Fisches separat kurzbraten. (Das Auge isst mit!). Mit Salzkartoffeln oder geröstetem Brot servieren.