

Paella

Ingredienser (til 4-5 personer):

Paella-ris – ca. 3 dl.
Safran – 1 pk. ca. 1g.
Hvidløg efter smag og behag
3-4 økologiske (eller ikke-overfladebehandlede) citroner
Nogle gode saftige tomater (evt. blomme-tomater)
1 rød og 1 grøn peberfrugt
1 pakke kyllinge- over- eller underlår (eller begge dele)
Evt. et par kyllingebryster skåret i strimler.
Ca. 1½ l. hønsebouillon.
Store frosne rejer ad libitum
En god håndfuld frosne muslinger uden skal
Kogte frosne kæmperejer (vannamei) eller grønlandske skalrejer (eller begge dele)
Evt. frosne store vannamei-rejer uden skal.
En håndfuld frosne blåmuslinger i skal (friske muslinger er selvfølgelig bedst)
Evt. 1 courgette eller lidt bladselleri (eller begge dele)
Salt og peber
Spanske oliven
1 flamenco-CD



Paella regnes ofte som Spaniens nationalret, men er måske snarere den spanske udgave af bixemad. Det eneste, der altid skal være med, er ris og safran. Resten af ingredienserne kan varieres i det uendelige, alt efter hvad man har til rådighed eller har råd til.



Derfor findes retten også i et utal af varianter. Får man den serveret i en spansk kystby, vil der ofte indgå fisk og skaldyr. Der findes også en variant med sorte ris, som er farvet af blæk sprutte-blæk. Inde i landet, væk fra kysten, har jeg fået paella med kylling, kanin, svinekød og chorizo.

Retten har fået navn efter selve den pande, den tilberedes i - "Paella-panden", og er oprindeligt skovtursmad. Når familien tog på udflugt havde man panden og ingredienserne med, gravede et hul i jorden, lavede bål i det, satte panden ned i gløderne, og smed ris og de andre ingredienser på panden. Det er på samme måde, den bliver fremstillet i et køkken.

Jeg fortrækker den mere sikre metode, nemlig at lave de enkelte dele hver for sig, for så til sidst at stege/bage dem sammen.



Min paella-udgave er fremstillet af varer, som kan fås i de fleste større supermarkeder. Det kan dog være svært at få ægte paella-ris herhjemme. Enkelte supermarkeder har dem dog på tilbud ind imellem. Ellers kan man bruge risotto-ris, som kan købes de fleste steder. De er dog ikke helt så faste som de ægte paella-ris. Beregn ca. 80 gr. ris pr. person. Panden skal helst være stor, og med høje kanter. Det bedste er naturligvis en rigtig paella-pande (fås i specialforretninger, Ikea og andre steder). Ellers kan man bruge en stor sautépande eller en gammeldags jern-stegegryde. Den skal kunne tåle at komme i ovnen.

Start med at grydestege kyllingelårene i den pande/gryde man har valgt til paellaen, efter de er blevet krydret med salt og peber. De brunes på alle sider i olivenolie. Lidt vand/bouillon hældes ved, og de småsteger færdig under låg ca. 50-60 min. ved svag/jævn varme. Vendes af og til og væde suppleres. Tages op, når de er færdigstegete.

Risene koges i bouillon i ca. 15 min til de er næsten møre. Se ris/væske-forholdet på de ris, du bruger.



De strimlede kyllingebryster (kan undværes) brunes i samme pande efter de har fået salt og peber, tilsæt peberfrugter skåret i strimler samt evt. bladselleri eller/og courgetter i små stykker. Steg derefter kødet færdigt ca. 10 min. Risene tilsættes og røres i sammen med de skal-løse rejer og muslinger.

Man kan efter behag tilsætte andre grøntsager, ærter, champignons mm. MEN ikke majs.

De dominerer helt og ødelægger smagen.

Et par fed pressede hvidløg og saften fra en hel citron blandes i og retten steges lidt sammen i panden. Til sådan en ret kan jeg anbefale, at man bruger "Et feds-hvidløg", da man jo ellers kan komme til at pille hvidløgsfed i timevis.

Safran tilsættes og blandes godt ned i retten. Og – det SKAL være ægte safran – ikke noget med gurkemeje eller lign. Og brug nu rigeligt. Fås ofte i små pakker á 1 g.

Safran farver ikke kun retten gul, men tilfører paellaen det strejf af skarphed, der bringer fantasien om sol og Middelhav frem.

Hvis retten ser lidt for tør ud, tilsættes lidt ekstra væde.

Det er jo en ret, det tager tid at lave, så på dette tidspunkt vil det nok være på sin plads, at man skænker sig et glas spansk rødvin og sætter lidt flamencomusik på CD-afspilleren – Tangos vil passe fint, og vinen kan passende være en økologisk Flor del Montgó fra Alicante, blandet af den danske vinmager David Tofterup. Den fås i Brugsen, og er oven i købet ikke særlig dyr.



De frosne skal-muslinger lægges oven på paellaen, pres lidt hvidløg og evt. lidt tomat-tarpanade i hver musling, og sæt paellaen i en forvarmet ovn på 225 gr. i ca. 15-20 min. Paellaen må godt blive lidt branket i kanterne, og muslingerne skal i hvert tilfælde være færdige. Læg også kyllingelårene på de sidste 5-10 min. og pres dem lidt ned i risene.



De store skalrejer samt vannamei-rejererne, med og uden skal, er også beregnet til at ligge oven på paellaen, og bliver bedst, hvis de steges på en pande først. Steg de forskellige typer rejer hver for sig. Rejerne kan steges fra dybfrossen stand. De smides på en varm pande med lidt olivenolie, og efter kort tid har de afgivet en del væde. Det hældes fra, lidt mere olie kommer på panden, frisk peber drysses på, og rejerne steges videre ved kraftig varme til noget af skallerne bliver hvid-stegt. Til sidst blandes lidt presset hvidløg i, som varmes med det sidste halve minut – ikke længere, da hvidløget ellers bliver bittert.

Man kan naturligvis bruge andre skaldyr som f.eks. jomfruummere eller lign. og man kan bruge blæksprutter, hvis man kan få det.

De stegte rejer anbringes dekorativt sammen med muslinger og kyllingelår oven på paellaen sammen med citron- og tomatbåde.

Det er jo lettest, hvis panden er stor og bred. Er der ikke plads, kan man lægge citroner og tomater i en skål ved siden af.

Beregn mindst 1 kyllingelår og 1-2 skal-muslinger pr. person, og lav endelig en stor portion. Det ser flottest ud, og er der mere tilbage til næste dag, smager det bestemt ikke dårligere, når den bliver varmet op igen. Man kan altid supplere med ekstra skaldyr.

Paellaen serveres med rødvinen, vand og evt. lidt spanske oliven og flamencomusik – Tangos, Tanguillos, Bulerias eller Alegrias vil være et godt valg.

Vil man have salat til, kan en enkel tomatsalat anbefales.

Gode tomater skæres i tynde skiver, lægges på et lille fad, stænkes med en smule olivenolie og groft salt, og presset hvidløg og friskklippet basilikum lægges ovenpå. Og undlad så tomater på paellaen.

