

## Fideuà (Nudel-Paella)

Spanien (für 4 Personen)

### Zutaten:

- 400g Fideuà-Nudeln (in der Schweiz als Alternative z.B. "Gala Äpler-Magaronen")
- ca. 400g Muscheln (z.B. 200g Miesmuscheln und 200g Venusmuscheln)
- gut 300g Calamar oder Sepias
- ca. 12 geschälte Gambas (Crevetten/Scampis)
- 350g Seeteufel (oder ein anderer gräteloser und fester Fisch)
- 4 Langustinos
- 2 Tomaten
- 1 Teelöffel Pimentón de la Vera (geräuchertes Paprika-Pulver)
- 1 Teelöffel Muskatnuss Pulver
- Thymian (frisch oder getrocknet)
- 1 Briefchen Safran
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Hand voll frische Petersilie
- Fischfond (fertig im Glas oder Fondpulver)
- 1 Gemüsebouillon-Würfel
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer

### Vorbereitung:

- Die Muscheln waschen und reinigen und zusammen mit den Langustinos kurz (ca. 3 Minuten) in einem Topf mit ca. 1.3l Wasser aufkochen, bis die Muscheln offen sind. Alles mit einer Lochkelle herauschöpfen und im warmen Ofen beiseitelegen. Das Wasser behalten für den Fischfonds!
- Calamar/Sepia reinigen, rüsten und in relativ kleine, mundgerechte Stücke schneiden.
- Scampi schälen und waschen.
- Den Fisch in mundgerechte Stücke schneiden.
- In einem Topf den Fischfonds (ca. 1.3l) anmachen mit dem Muschelwasser und z.B. 6 Esslöffel Fischfondpulver. Kurz aufkochen und beiseitestellen.
- Zwiebel und Knoblauch klein schneiden.
- Die Tomaten blanchieren (kurz im Wasser kochen, z.B. im Fischfond), häuten und zerschneiden.
- Petersilie klein schneiden.
- Die geheime Rodolfo Paella-Würzmischung herstellen aus:
  - Gemüsebouillonwürfel
  - Thymian
  - Safran
  - Pimentón de la Vera

- Muskatpulver
- Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

- In einer grossen Bratpfanne (Paellapfanne) im Öl die Nudeln kurz (ca. 1 Minute) etwas anrösten, damit sie eine leichte Röstfarbe kriegen. Beiseitestellen.
- In der selben Pfanne nacheinander die Calamari, die Scampi und den Fisch im Öl kurz heiss anbraten und beiseitelegen.
- In derselben Pfanne im Öl Zwiebel und Knoblauch andünsten. Die gehackten Tomaten zufügen und ca. 5 Minuten köcheln bis es etwas eingekocht ist.
- Den Fischfond und die Paella-Würzmischung zugeben und aufkochen. Besser zuerst etwas zu wenig Fond und wenn es beim Kochen der Nudeln zu trocken wird, noch etwas zufügen.
- Jetzt die Nudeln zufügen und köcheln, bis sie al dente sind und fast kein Wasser mehr da ist (total ca. 12 Minuten je nach Nudeln). Etwa in der Hälfte der Zeit (also nach ca. 6 Minuten) die Meeresfrüchte (ohne Langustinos und Miesmuscheln) vorsichtig unterrühren.
- Am Schluss die Miesmuscheln und Langustinos schön obenauf platzieren.
- Mit Petersilie dekorieren und noch kurz ruhen lassen.

### Tipp:

- Das Fideuà ist das Pendant zur Paella, aber mit dünnen, kurzen, röhrenförmigen Nudeln statt Reis. Es stammt aus dem Ort Gandia, zwischen Valencia und Denia. Und es ranken sich Legenden darum, dass ein Schiffskoch keinen Reis mehr hatte für die Paella und deshalb Nudeln nahm und natürlich alle begeistert waren.
- Zu zweit mit der Hälfte der obigen Zutaten geht das perfekt auch in meinem Lieblings Le Creuset Profi-Bräter (siehe Bild). Dann kann man den am Schluss ohne Deckel noch kurz in den heissen Ofen mit Oberhitze stellen zum leicht anbraten (vor der Petersilie!).

