

ARROZ DE MARISCO



- 250 g Muschel(n), (Lingueirões)
- 500 ml Wasser
- 3 EL Öl, (Olivenöl)
- 2 Tasse/n Tomate(n), gewürfelt
- 3 Zehe/n Knoblauch
- 1 TL Paprikapulver
- 1 Lorbeerblätter
- 1 Zwiebel(n), gehackt
- 250 ml Wein, weiß
- Salz und Pfeffer
- 500 g Fisch, - Abfälle, (möglichst der Kopf eines Tamborils (Seeteufels dabei!))
- 200 g Garnele(n) (Krevetten)
- 8 große Krabben
- 12 Muschel(n) (Miesmuscheln)
- 150 g Muschel(n) (Venusmuscheln)
- 2 Krebse
- 1 kleiner Hummer, vorgekocht
- 4 Tasse/n Reis, gekocht
- 1 Bund Koriandergrün, gehackt
- 1 EL Essig

Erstmal muss gesagt werden, dass in Portugal unbedingt zum "Arroz de marisco" Lingueirões gehören. Das ist eine bestimmte Muschelart, die bei uns kaum zu bekommen ist. Als Ersatz kann man jedoch gekochtes Krebsfleisch nehmen.

Die Lingueirões in das kochende Wasser geben, garen lassen, bis sich das Muschelfleisch von der Schale lösen lässt. Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten darin anschwitzen lassen, mit Weißwein und Wasser aufgießen. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und dem Lorbeerblatt (fein zerbröseln) würzen.

Die Fischabfälle in diesen Sud geben und ca. 20 Min. kochen lassen, dann die Brühe durch ein Haarsieb seihen, etwas Kochwasser von den Lingueirões zugeben und etwas reduzieren lassen. Die Lingueirões sehr klein schneiden und in dem Sud weiter kochen lassen. Dann, nacheinander, den Hummer, die Krebse, die Krabben dazugeben und gar kochen. Zuletzt kommen die gesäuberten und gewässerten Muscheln dazu. Alles nochmals etwa 10 Min. aufwallen lassen, die Meeresfrüchte aus der Brühe nehmen und auf einer vorgewärmten Platte anrichten, den in etwas Fischbrühe gegarten Reis in die Mitte häufeln oder dazu reichen, die heiße Fischbrühe dazu stellen.

Gehackten Koriander und den Essig separat reichen, damit jeder nach Wunsch würzen kann.