

# ARROZ DE POLLO, PERAS Y PANCETA

## PAELLA MIT HÄHNCHEN, BIRNE UND GERÄUCHERTEM SPECK

FÜR 3 PERSONEN

ZUBEREITUNG: 30 MINUTEN

GARZEIT: 45 MINUTEN

Bei dieser Paella habe ich mich ausgetobt bzw. ein paar Regeln gebrochen, und das Ergebnis hat mir gefallen! Sie war so köstlich und dekadent, dass das Team beim Fotoshooting für das Buch erstaunt war, wie anders und doch saftig sie war. Die Birnen werden in Butter gekocht und mit Zucker karamellisiert (und wir alle wissen nur zu gut, wie gut das schmeckt). Mein Rat ist: Wenn etwas so gut schmeckt, dann kann man es auch in eine Paella einbauen.

### FÜR DIE KAREMELLISIERTEN BIRNEN

- 1 großes Stück Butter
- 2 Birnen, geschält und halbiert
- 3 EL feiner Streuzucker

### FÜR DIE PAELLA

- 1 l Hühnerbrühe (siehe Seite 158)
- 0,3 g Safran (Mengenleitfaden siehe Seite 33)
- 90 ml natives Olivenöl extra
- 3 Hähnchenschenkel mit Knochen und Haut
- 100 g geräucherte Speckwürfel
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 TL süßes geräuchertes Paprikapulver
- 1 Tomate, gerieben
- 330 g spanischer Paella-Reis
- Salz und Pfeffer
- 1 Zweig frischer Rosmarin

Für die Birnen die Butter in einer großen Pfanne bei mittlerer Temperatur schmelzen und die Birnen etwa 3 Minuten auf jeder Seite braten. Den Zucker über die Birnen streuen und bei hoher Temperatur ein paar Minuten weiterbraten, dabei ab und zu wenden, bis sie goldbraun karamellisiert sind. Beiseitestellen.

Die Hühnerbrühe in einem Topf erwärmen und den Safran hineinstreuen. Warm halten.

Das Olivenöl in einer Paella-Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und die Hähnchenschenkel etwa 5 Minuten auf jeder Seite anbraten. Den Speck zugeben und weitere 5 Minuten braten, bis das Fleisch eine goldgelbe Farbe angenommen hat.

Den Knoblauch untermischen und anbraten, bis er etwas Farbe bekommt. Das Paprikapulver drüberstreuen, dann die geriebene Tomate zugeben und etwa 2 Minuten köcheln lassen, bis sich das Öl von der Paste zu trennen beginnt. Den Reis zufügen und ein paar Minuten umrühren, damit er rundherum gut bedeckt ist.

Die heiße Brühe unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bei hoher Temperatur 10 Minuten köcheln lassen, dann die Birnen und den Rosmarinweig auflegen, die Temperatur auf mittlere Stufe reduzieren und weitere 9 Minuten köcheln lassen, ohne umzurühren. Vor dem Servieren 5 Minuten ruhen lassen.