

Winzer-Rezepte aus Übersee

Heather Stewart aus Neuseeland empfiehlt:

Marlborough Seafood Paella

& Hatters Hill Sauvignon Blanc

Zutaten (für 4 Personen)

300 g Paellareis
8 Riesengarnelen
8 Grünschalmuscheln
(Spezialität aus Neuseeland,
alternativ Miesmuscheln)
12 Venusmuscheln
100 g Spanische Chorizo
1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
1 Karotte
1 TL geräucherte Paprika
1 EL Tomatenmark
1 l Hühnerbrühe
1 Zitrone
½ Bund glatte Petersilie



Zubereitung

Zwiebel, Knoblauch, Karotte und Petersilie klein hacken. Chorizo in kleine Stücke schneiden. Etwas Petersilie aufbewahren. Restliche Zutaten in einer großen Pfanne mit etwas Olivenöl für 5 Minuten andünsten, dabei regelmäßig umrühren. Tomatenmark und Paellareis dazugeben, mit Hühnerbrühe ablöschen und 15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Muscheln und Garnelen zum Reis geben und bei kleiner Hitze ziehen lassen bis sich die Muscheln öffnen. Zum Servieren mit Petersilie und etwas Zitronensaft würzen.

Als perfekten Wein zu diesem herzhaft-frischen Gericht empfiehlt Heather Stewart den Hatters Hill Sauvignon Blanc.

Den Wein zum Rezept erhalten Sie auf www.vinovossum.de