



In dieser Paella darf weder Huhn noch Meeresgetier mitmachen.

Geschmacksache

Die Fiestas feiern, wie sie fallen

Eine Paella für Menschen, die keine Paella mögen: Das spanische Nationalgericht lässt sich mit überraschenden Zutaten prima abwandeln. Und der Abwasch ist leichter, als die Werbung behauptet. «Geschmacksache», Folge 26.

Von Michael Rüegg (Text) und Lilli Persson (Bild), 30.11.2021

Meine erste Begegnung mit Paella war am Fernsehen. In der Werbung für ein Spülmittel wurden Anfang der Neunzigerjahre die beiden mutmasslich fiktiven spanischen Dörfer Villariba und Villabajo miteinander verglichen.

Beide feiern gemäss Offsprecher jedes Jahr ihre Fiesta. «Dazu gibt es eine riesige Paella», wobei der Sprecher «Pa-elja» sagt (korrekt auf Spanisch wäre «Pa-e-ya»). «Und wenns an den Abwasch geht, müssen beide mit den riesigen, fettverkrusteten Pfannen fertigwerden.»

An dem Punkt enden aber bereits die Gemeinsamkeiten von Villariba und Villabajo. Denn in Villabajo (wörtlich: «das untere Städtchen») macht man den Abwasch mit herkömmlichem Spülmittel. In Villariba («das obere Städtchen») nimmt man «Fairy Ultra». Es lockert das Fett und löst es einfach ab, verspricht zumindest die Werbung. «Ein glänzendes Ergebnis», kommentiert der Sprecher das Geschehen am Bildschirm. Und während man in Villabajo noch schrubbt, wird in Villariba bereits wieder gefeiert.

Mein Problem mit Paella war bis anhin nicht spültechnischer Natur. Ich konnte das Zeug schlichtweg nicht ausstehen. Paella hat in der Regel alles drin, was ich ablehne: Poulet, Meeresfrüchte und Safran. Zumindest diejenige Art von Paella, die einem überall vorgesetzt wird. Von meiner Spanischlehrerin im Gymnasium wusste ich, dass je nach Region unterschiedliche Zutaten ins Reisgericht gelangen. Doch irgendwie oszillierte alles stets zwischen Huhn und Meeresbewohner.

Das mit dem Safran ist übrigens so eine Sache: Neben Dill, den ich toleriere, aber auf den ich nicht sonderlich gut zu sprechen bin, ist Safran das einzige Gewürz, das mir wirklich zuwider ist. Wobei ich kleine Mengen von guter Qualität gelegentlich in Ordnung finde. Aber seien wir ehrlich, in Villariba und Villabajo wird nicht der handgeerntete Walliser Safran verwendet. Sondern das elende Zeug aus dem Supermarkt, das nach im feuchten Keller verwesenden Leichenteilen riecht.

Hoffnung aus Übersee

Wenn also irgendwer sich die Mühe macht, mich zu Paella einzuladen, suche ich stets eine Ausrede. Oder ich esse vorab reichlich und lehne dann dankend ab. Bitte verstehen Sie mich nicht falsch. Ich würde das Gericht gerne mögen. Aber ich kann nicht.

Vor kurzem stiess ich auf der Koch-App der «New York Times» auf ein Paella-Rezept, das meine Aufmerksamkeit auf sich zog. Die Rede war von einer Gemüse-Paella *for weeknights*, also für unter der Woche. Etwas, das man auch dann noch schnell zubereiten kann, wenn man nach dem Pilates erst die Kinder aus dem Querflötenunterricht abholen muss und sich, sobald diese in der Heja sind, mindestens zwei Stunden Netflix-Serien reinziehen will.

Die Gemüse-Paella war dann bei genauem Hinsehen nicht wie vermutet vegetarisch. Sie enthielt Chorizo, jene getrocknete, mit Paprika gewürzte Schweinswurst, die man mittlerweile in jedem Laden kriegt. Dies gibt bereits den Ton an für das unten stehende Rezept: nix kompliziert. Mit Ausnahme des geräucherten Paprikas, der nicht in jedem Regal stehen dürfte, sollte alles auffindbar sein, solange nicht wieder mal grad die Lieferketten zusammenbrechen.

Ich glaube, es gibt einen spanischen Reis, der sich besonders für Paella eignet. Da aber selbst ein Supermarkt von exorbitanter Grösse, in den ich eigens gereist bin, Derartiges nicht zu führen imstande ist, habe ich Risotto-reis verwendet. Geht auch, Hauptsache Rundkorn. Im Grunde ist Paella so etwas wie ein Risotto, der nicht gerührt wird. Die Reiskörner geben ihre Stärke nicht ab, und die Geschichte wird dadurch nicht cremig. Ha!

Das Rezept aus der «Times» habe ich leicht modifiziert und die Mengenangaben umgerechnet. In meiner Version kommt noch ein Schluck Sherry hinzu. Falls kein Sherry da ist, tun es auch ein trockener Wermut oder Weisswein. Paella wird in der Regel in einer breiten Pfanne gekocht. Unsere muss jedoch in den Ofen. Pfanne und Ofen sind selten kompatibel.

Die Schweizer Öfen sind zu mickrig. Ich habe stattdessen auf einen gusseisernen Bräter zurückgegriffen und war von dieser Wahl mehr als angetan.

Gemüse-Paella for weeknights

Zutaten (für etwa 4 Personen): Olivenöl, 1 grosse Zwiebel, 1 roter Peperone (am besten einen der langen), 5 Knoblauchzehen, 2 EL Tomatenpüree, 240-g Risotto-Reis, 1 TL geräuchertes Paprika, 1 Schuss Sherry, 1 Blumenkohl, 300 g Rosenkohl, 300 g Erbsen, 150 g Chorizo, 8 dl Bouillon, Salz und Pfeffer, 1 Bund Frühlingszwiebeln, 1 Zitrone.

- Den Ofen auf 210 Grad (Umluft) oder 220 Grad (Ober- und Unterhitze) aufheizen.
- In einer breiten gusseisernen Pfanne oder einem Bräter etwas **Olivenöl** erhitzen. Die gehackte **Zwiebel**, den in Würfelchen geschnittenen **Peperone** und den fein geschnittenen **Knoblauch** darin einige Minuten andünsten.
- **Tomatenpüree** begeben, vermischen und etwas karamellisieren lassen (rund 2 Minuten).
- Ein bisschen **Olivenöl** nachreichen, **Reis** und **geräuchertes Paprika** begeben, den Reis kurz etwas anrösten, mit dem **Sherry** ablöschen.
- Den in Röschen gebrochenen **Blumenkohl**, den geviertelten **Rosenkohl**, die **Erbsen**, die in Scheiben geschnittene **Chorizo** sowie die **Bouillon** begeben, **salzen** und **pfeffern**. Kurz gut untereinandermischen. Danach nicht mehr rühren. Zum Kochen bringen.
- Pfanne oder Bräter ohne Deckel in den Ofen stellen, Timer auf 25 Minuten stellen.
- Die Flüssigkeit sollte mittlerweile vom Reis aufgesaugt worden sein. Nun Pfanne oder Bräter mit Topflappen aus dem Ofen hieven und auf eine heisse Herdplatte stellen. Dort etwa 5–7 Minuten belassen, damit der Reis am Pfannenboden leicht ankrustet.
- In Rädchen geschnittene **Frühlingszwiebeln** draufgeben und mit Zitronenschnitzen servieren.

Darfs ein Gläschen Sherry sein?

Getreu dem Grundsatz «Wähle den Wein aus dem Land, aus dem dein Gericht stammt» blicken wir uns in Spanien um. Die Sangría lassen wir vorderhand mal im All-inclusive-Resort. Zu Paella bietet sich stets ein trockener Sherry an. Das Problem beim Sherry ist, dass die meisten Leute ihn im Supermarkt kaufen und er danach mehrere Jahre geöffnet im Regal steht. Je nach Produktionsmethode (es gibt mehrere) lässt sich ein trockener Sherry gut verschlossen im Kühlschrank ein paar Tage bis ein paar Wochen halten. Zu unserer Paella passt ein Manzanilla gut. Er ist trocken, hat meist eher subtile Oxidationsnoten und überrascht mit einer gewissen Frische. Natürlich tuts auch jeder andere trockene Weisswein, etwa ein netter Verdejo oder ein Sauvignon blanc.