

Nudel-Paella "Fideuá" mit Meeresfrüchten und Aioli

Zutaten für die Nudelpfanne (für 3 Personen):

- 400 g kurze Nudeln
- 250 g Meeresfrüchte
- 1 Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- 300 g passierte Tomaten
- 1 l Fischfond
- 1 g Safranfäden
- 10 g Paella-Gewürz
- 8 EL Olivenöl
- frische Petersilie
- Salz
- Pfeffer

Die Meeresfrüchte waschen und trocken tupfen. 2 EL Olivenöl bei mittlerer Hitze in einer Pfanne erhitzen und die Meeresfrüchte darin kurz anbraten. Herausnehmen und zur Seite stellen. Etwas Öl in der Pfanne übriglassen. Zwiebel und Knoblauch abziehen, in kleine Würfel schneiden und im restlichen Öl anbraten. Die Tomaten hinzufügen und 2-3 Minuten schmoren. Mit den Nudeln mischen und nach 1 Minute Fond, Salz, Paella-Gewürz und Safran unterheben. Die Meeresfrüchte hinzufügen und alles bei starker Hitze 10 Minuten köcheln lassen. Die Hitze reduzieren und die Nudeln fertig garen. Bei Bedarf weiteren Fischfond dazugeben.

Zutaten für die Aioli:

- 2 Zehen Knoblauch
- 2 Eier
- 1 Bio-Zitrone
- 200 ml Sonnenblumenöl
- Salz

Den Knoblauch abziehen und klein hacken. Die Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Mit Eiern und Öl in einen hohen Becher geben. Einen Stabmixer kurz über den Becherboden bei oberster Stufe halten, bis alle Zutaten miteinander verbunden sind. Dabei den Mixer nicht bewegen. Im Anschluss den Mixer langsam hoch und runter bewegen, bis die Aioli eine gute Konsistenz erreicht hat. Darauf achten, dass der Kopf des Mixers komplett bedeckt bleibt. Falls dies nicht der Fall ist, weiteres Öl hinzugeben.

Anrichten:

Die Nudel-Paella auf Tellern platzieren und die Aioli extra dazu servieren.

Sendung/Quelle: Familien-Kochduell

Sendetermin: 09.03.2022

Koch/Köchin: Adrian Carrasco

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen