Variation eines Jambalaya



Jambalaya

Jambalaya ist ein auf Reis aufbauender Eintopf, der mit Gemüse, Fleisch, Fisch und Meeresfrüchten zubereitet wird. Er stammt aus den Küchen der französischstämmigen Einwanderer im US-Bundesstaat Louisiana, der Cajun- und der kreolische Küche. Erstere ist eine eher einfache und rustikale Küche, die auf lokal verfügbare Zutaten zurückgreift, letztere orientiert sich stärker an der klassischen französischen Küche.

Der Eintopf wird normalerweise mit der sogenannten „Heiligen Dreifaltigkeit“ (Holy Trinity) der Cajun-Küche zubereitet – Zwiebeln, grünem Gemüsepaprika und Staudensellerie. Es gab bei mir ein paar Änderungen: ich habe Staudensellerie durch Broccoli ersetzt, da ich ersteren nicht vorrätig hatte. Und habe dem Gericht noch Pepperoni und die doppelte Menge an Chorizo verordnet.

Da man beim Essen der Hähnchenteile entweder die Finger benutzen muss oder separat noch Messer und Gabel, kommen die

Riesengarnelenschwänze mit Schale in das Jambalaya, damit man etwas zu puhlen hat.

Zutaten für 2 Personen:

Zutaten für den Eintopf:

- 10 Riesengarnelenschwänze
- 100 g Meeresfrüchte (Krabben, Muscheln, Tintenfischstücke)
- 1 Hähnchenschenkel mit Rückenteil
- 100 g Langkornreis
- 2–3 Zwiebeln
- 1 große, rote Spitzpaprika
- ¼ eines Broccoli
- 2 grüne Pepperoni
- 4 frische Knoblauchzehen
- 100 g scharfe Chorizo
- 100 ml Orangensaft
- 200 ml Geflügelfond
- 200 ml Tomaten (Dose)
- Wermut oder Martini Bianco
- Meersalz
- Pfeffer
- 50 ml Olivenöl

Zutaten für die Gewürzmischung:

- ½ TL schwarzer Pfeffer
- ½ TL Kreuzkümmelsamen
- ½ TL gelbe Senfkörner
- ¼ TL getrockneter Oregano
- ¼ TL Pul biber
- ¼ TL Meersalz
- ¼ TL edelsüßes Paprikapulver

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 1 Std.

Pfefferkörner, Kreuzkümmelsamen sowie Senfkörner in einer

Pfanne ohne Fett leicht rösten. Mit den anderen Gewürzen und Salz in einem Mörser fein mörsern. Gewürzmischung beiseite stellen.

Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen, Spitzpaprika und Pepperoni putzen. Zwiebeln und Paprika in grobe Stücke schneiden, Knoblauch in Scheiben, Pepperoni in Ringe und Broccoli in kleine Röschen schneiden. Chorizo in dünne Scheiben schneiden. Hähnchenschlegel mit einem Hackbeil am Gelenk vom Rückenteil trennen und Schenkel und Rückenteil in jeweils zwei Teile hacken.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Hähnchenteile von allen Seiten anbraten, salzen, mit etwas Gewürzmischung würzen und in einen großen Topf geben.

Tomaten kleinschneiden oder zerdrücken. Olivenöl in der Pfanne erhitzen und zwei Drittel des Gemüses mit Chorizo anbraten. Mit Orangensaft ablöschen und alles zum Hähnchenfleisch in den Topf geben. Fond, Tomaten mit Flüssigkeit und restliche Gewürzmischung hinzugeben, alles vermischen und zugedeckt ca. 45 Minuten bei mittlerer Temperatur garen.

Währenddessen Reis nach Anleitung zubereiten und beiseite stellen. Dann Olivenöl in der Pfanne erhitzen und restliches Gemüse darin anbraten. Meeresfrüchte hinzugeben, mit anbraten und mit einem guten Schuss Wermut ablöschen. Salzen und fast vollständig reduzieren.

15 Minuten vor Ende der Garzeit den Reis in den Topf hinzugeben und vermischen. 10 Minuten vor Ende der Garzeit reduzierte Meeresfrüchte und Gemüse hinzugeben und ebenfalls vermischen.

Kurz vor dem Servieren Olivenöl in der Pfanne erhitzen und Riesengarnelenschwänze jeweils auf beiden Seiten anbraten. Salzen und pfeffern.

Jambalaya mit den Hähnchenteilen in zwei tiefen Tellern

anrichten und Garnelenschwänze darauf anrichten.