



Bolero Restaurante kocht für Casa del Vino!

Bolero Restaurante, Bundesplatz 18, 6003 Luzern, www.cascada.ch, info@bolero-luzern.ch

Direktion: Roland Barmet, Küchenchef: Alessandro Tognazzi

Paella Valenciana

Hauptgang für 6 Personen

Zutaten	Zubereitung
Eine Paella-Pfanne von ca. 40 cm Durchmesser (ca. 5 – 8 cm hoch).	als Kochgeschirr für den Herd oder Grill bereitstellen.
8 mittlere, ganze Riesengarnelen (oder Langustinen)	mit Küchenpapier gut trockentupfen (damit das Öl beim Anbraten nicht spritzt).
1/4 dl spanisches Olivenöl «extra virgen»	in der Pfanne erhitzen und die ungeschälten Garnelen langsam darin anbraten, beidseitig leicht salzen, herausnehmen und warmstellen.
240 g Pouletflügel	und
80 g Kaninchenstücke	in
1/4 dl spanisches Olivenöl «extra virgen»	anbraten und salzen. In der Pfanne lassen.
100 g Peperoni, gemischt, fein geschnitten	und
1/2 Zwiebel, mittelgross, fein geschnitten	zum Fleisch geben und ca. 3 Minuten mitbraten.
1 Knoblauchzehe, mittelgross, gehackt	in die Pfanne geben und leicht rösten (darf nicht anbrennen).
200 g reife Tomaten, geschält	in kleine Würfel schneiden (Alternative: etwas Tomatensauce), dazugeben und leicht kochen lassen.
Mit 1 dl spanischem Weisswein	ablöschen und die Flüssigkeit nahezu einkochen lassen.
1 l Wasser	(Alternative: fertige Hühnerbouillon) und
100 g weisse Bohnen, vorgekocht	dazugeben.
2 Briefchen Safran	untermischen und mit
Salz, Paprika, evtl. Piri-Piri (Chili)	abschmecken (Alternative zu Salz: Hühnerbouillon). Ca. 20 Min. bei kleiner Hitze köcheln lassen.
400 g frische Miesmuscheln (Winter) oder 200 g tiefgekühlte Miesmuscheln (Sommer)	beigeben, zugedeckt köcheln lassen und, sobald sie aufgegangen sind, herausnehmen und warmstellen. ACHTUNG: Bereits offene oder nicht aufgegangene Muscheln wegwerfen! Tiefgekühlte Muscheln sind bereits gekocht und müssen im Sud lediglich gewärmt werden.
150 g Calamares-Ringe	in die Pfanne geben und mitgaren.
360 g spanischer Reis (Rundkorn parboiled), z.B. Bomba, Bahia, La Cuna	und



120 g grüne Bohnen, blanchiert	zusammen mit
40 g von 60 g Erbsen, blanchiert (20 g als Garnitur aufbewahren)	in die Flüssigkeit geben, köcheln lassen. Nach rund 10 Minuten
8 mittlere Crevettenschwänze, geschält	dazugeben. Sobald der Reis «al dente» ist (insgesamt ca. 15 Minuten, der Reis soll körnig bleiben) vom Herd/Grill nehmen, mit den ganzen Crevetten und Muscheln sowie den restlichen Erbsen und
6 Zitronenschnitzen	garnieren. Die Paella vor dem Servieren mit Alufolie abdecken und 5 Minuten ruhen lassen.

Weinempfehlung

Belondrade y Lurton 2015

92+ Parker-Punkte!

CHF 29.50 statt 36.50* / 75 cl

Blanco | Rueda DO

An der Nase delikate Aromen von Nektarinen und weissen Blüten, Honig und Buttertoast. Am Gaumen schmeichelnd, mit erfrischender Säure, welche die seidene Textur natürlich umrahmt. Ein Rueda-Kultwein der ersten Stunde und auch nach 23 Jahrgängen noch das absolute Top-Gewächs der Region.

KAUFEN

La Bruja de Rozas 2015

92 Parker-Punkte!

CHF 18.00 statt 22.50* / 75 cl

Tinto Cosecha | Madrid

Intensiv an der Nase, mit Aromen von roten Steinfrüchten und floralen Noten. Die granithaltigen Böden des Valle de Tiétar verleihen ihm eine ausgeprägte Mineralität und kompakte Struktur. Ein eleganter, finessenreicher Garnacha der sich mit einer Vielzahl an Gerichten kombinieren lässt.

KAUFEN

*Die Aktionspreise sind gültig bis 31.08.2017 und können nicht mit weiteren Vergünstigungen kumuliert werden.