

Japanische Konjak-Paella

Gesamtzeit **50 Min.**

ZUTATEN

4 Portion(en)

1	Packung Konjak-Reis
200 g	Risottoreis
240 g	Hähnchenbrustfilets
120 g	Meeresfrüchte TK
80 g	Rettich
80 g	Möhren
8	Zuckerschoten
	Salz
80 g	Shiitakepilze
7 EL	<u>Kikkoman natürlich</u> <u>gebraute Sojasauce</u>
3 EL	Weißwein
2 EL	Zucker
120 g	Krabben (küchenfertig)

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Konjak- und Risotto-Reis unter fließendem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Hähnchen-Brustfilet abtupfen und in dünne Streifen schneiden, Meeresfrüchte auftauen, abtropfen lassen und in kleine Würfel schneiden.

Schritt 2

Rettich und Möhren schälen, waschen in ca. 3-4 mm dünne Scheiben schneiden und mit Zuckerschoten für ca. 3 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren. Gemüse herausnehmen und in kaltem Wasser abschrecken. Zuckerschoten schräg in feine Streifen schneiden. Shiitake Pilze putzen und in dünne Scheiben schneiden.

Schritt 3

Sojasauce mit Wein, Zucker und 300 ml Wasser aufkochen, Hühnerfleisch und Pilze zugeben, 4-5 Minuten köcheln, Fleisch und Pilze herausnehmen. Brühe durchsieben und auffangen. 300 ml Wasser mit aufgefangener Brühe mischen. Konjak- und Risotto-Reis, Möhren, Rettich, Hähnchen-Brustfilet, Pilze, Meeresfrüchte und Krabben zugeben, aufkochen und abgedeckt bei leichter Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen, vom Herd nehmen, weitere ca. 15 Minuten abgedeckt quellen lassen und verrühren.

Schritt 4

Paella in Schalen anrichten und mit Zuckerschotenstreifen garniert servieren.