

Schwarzer Reis mit Meeresfrüchten

© Joachim Brendel

Zutaten für 4 Personen

500 g	Reis, Langkorn
1400 ml	Wasser
2 TL	Salz
2 EL	Rinds Bouillon instant
280 g	Crema al nero di seppia
3 St	Zwiebeln, gehackt
2 EL	Olivenöl
2 TL	Oregano, gehackt
1 Msp	Chilipulver

reichlich schwarzer Pfeffer aus der Mühle

250 g Frutti di mare

Zubereitung:

Den Reis mehrfach durchwaschen und abtropfen lassen. Das Wasser zum Kochen bringen, das Salz zugeben, die Rinds Bouillon und den Reis locker einmischen. Auf kleiner Flamme zugedeckt ca. 18 – 20 Minuten köcheln, bis das gesamte Wasser aufgenommen wurde. Nur falls erforderlich, den Reis auf ein Sieb schütten, abtropfen lassen und zurück in den Topf geben.

Schwarze Tintenfischtinte gibt es als „Crema al nero di seppia“ im Glas in guten Feinkostgeschäften. Frische Tintenfischtinte ist zwar noch besser aber kaum zu haben. Den Inhalt der Gläschen im heißen Wasserbad etwas verflüssigen.

Die gehackten Zwiebeln in einer Kasserolle im heißen Olivenöl glasig dünsten. Dann die „Crema al nero di seppia“ zugeben, mit wenig Wasser verdünnen und kräftig mit schwarzem Pfeffer aus der Mühle, dem Chilipulver und dem Oregano abschmecken.

Den noch heißen Reis gründlich mit der schwarzen Soße vermischen, bis er gänzlich schwarz ist, und schließlich die Frutti di mare unterheben.

Frutti di mare, also eine Mischung aus Muscheln, Tintenfisch, Krebsfleisch usw., gibt es tiefgefrostet und muss nur kurz zuvor unter fließendem Wasser aufgetaut werden.

Eine ebenso seltsam anmutende aber umso köstlichere Spezialität, die ich erstmals mit meiner lieben Marianne in Venedig genießen durfte. Ein trockener roter Chianti passt gut dazu.

