



KAPITEL 20

Paëlla

Af Helle Schumacker

Historien:

Min mand Sander og jeg var for en del år siden i Barcelona. En smuk og varm aften var vi på vej til en fiskerestaurant, som vi havde fået anbefalet. Vi kendte navnet på restauranten men vidste ikke helt, hvor den lå. Derfor henvendte vi os til et par unge mænd på gaden for at spørge, om de måske kunne hjælpe os. De viste sig at være ganske indladende; den ene tog en tæt svingom med min noget overrumplede mand, mens den anden på gebrokkent engelsk ubehjælpsomt forsøgte at hjælpe mig med at placere restauranten på det kort, som vi havde med. Pludselig stak de begge af og løb ned af en lille mørk gade. Min første

tanke var, at det var nok vores kontantbeholdning, som forsvandt med dem, og jeg råbte til min mand, om han fortsat havde sin pung. Den var ganske rigtigt væk.

Derefter satte min mand impulsivt – og vred – i skarpt trav efter tyven. Efter bare ti meter tabte han sin ene sandal, som i en stor bue landede bagved ham. Efter yderligere få meter opgav han forfølgelsen til min store lettelse.

Herefter har vi to forskellige versioner af historien:

Min mands er følgende:

Tyven blev åbenbart så overrasket over, at min mand fulgte efter ham, at han stoppede op og

signalerede, at han kun ville tage pengesedlerne fra pungen. Han holdt derfor pengene op i luften med sin ene hånd, mens han samtidig kastede pungen hen imod min mand. Der havde nu samlet sig et pænt opløb af mennesker, som fulgte oprintrinnet, blandt dem en ung engelsk kvinde, som tog noget op fra jorden.

Det viste sig at være tyvens pung, som han havde tabt under flugten. Tyven opdagede ret hurtigt, at han selv manglede sin pung, så han bevægede sig truende og råbende hen imod kvinden, som nu stod og holdt tyvens pung op i luften. Der gik et lille sus gennem forsamlingen, da det blev klart, at nu var tyven havnet i en ubehagelig situation!

Kvinden så et kort øjeblik rådvild ud, men så turde hun ikke gøre andet end at kaste pungen hen til ham. Han var lynhurtigt væk. Alle i forsamlingen var påvirkede af oprintrinnet, og den stakkels kvinde fik en ordentlig overhaling af sin engelske kæreste, som syntes, at hun havde handlet helt tåbeligt.

Min version:

Jeg husker primært historien sådan, at der fløj en masse ting rundt i luften. Først min mands sandal, og derefter – da det blev konstateret, at tyven

havde tabt sin pung! – de to punge, som i min erindring blev udvekslet ved næsten samtidige kast.

På trods af vores forskellige versioner endte historien med, at tyven fik alle vores euroer og sin pung retur!! Ikke just nogen god historie i moralsk forstand, men vi trøstede os med, at nu slap vi for at anmelde tyveriet på en eller anden søvni catalansk politistation, for bortset fra euroerne var indholdet i pungen intakt. Måske har tyven en helt tredje version af forløbet.

Opskrift Paella (4-6 personer):

350- 400 g risottoris

1-2 kyllingefileter, skåret i mindre stykker

1/2 kg blåmuslinger

300 gr. pil-selv-rejer

2-3 dl. jomfruummerhaler

150-200 g kuller, torsk eller anden fisk, skåret i tern

100 gr. chorizo pølse, skåret i tynde skiver

2 hakkede løg

2-3 fed knuste hvidløg

4-5 tomater, skåret i store tern

2 store røde peber, skåret i tern

2 dl friske (evt. frosne) ærter

8-9 dl varm fiske- eller hønsebouillon

2 dl. hvidvin

1 spsk. paprika

½ tsk. safran

olivenolie

1 citron

hakket persille

salt og peber.

Vask og gør løg, hvidløg, tomater og peber klar. Rens muslingerne grundigt under rindende koldt vand og fjern ”skægget” (det løse, der sidder i kanten). Kasser de muslinger, der ikke lukker tæt, når de bankes let mod bordkanten. Gør bouillon klar til brug og opløs safranen i lidt af bouillon.

Varm et par spiseskefulde olie i en stor gryde eller sauterpande ved middel til hård varme og steg herefter chorizopølsen i ca. 1 – 2 minutter. Tag dem op af gryden. Kyllingestykkerne brunes, steges lidt sprøde og tages op. Tilsæt mere olie og sauter løg, hvidløg og peberstykkerne, indtil de bliver bløde. Nu tilsættes risottorisene, som får lov at suge noget af olien til sig. Når risene er klare, tilsættes hvidvin og paprika. Lad det simre ved svag varme i ca. 5 minutter og tilsæt tomaterne. Hæld derefter bouillon og den opløste safran ned i gryden. Lad retten fortsætte med at småsimre i 10 – 15 minutter. Derefter lægges

rejer, muslinger, jomfruummerhaler og fiskestykker ovenpå risene. Læg låg på og lad retten simre i ca. 5 – 10 minutter, indtil alle muslingerne har åbnet sig. Kasser de muslinger der ikke har åbnet sig. Tilsæt ærter og chorizopølse de sidste minutter og smag til med salt og peber.

Server paellaen sammen med citronskiver og persille.

Velbekomme.

Om forfatteren

Kort opsummeret startede jeg som advokatfuldmægtig i 1980, men efter mindre end et år valgte jeg at blive ansat i ATP-huset, Lønmodtagernes Garantifond. Fra 1984 blev jeg ansat under Justitsministeriet i Eksekutorborevision og senere Fondsregistret.

Derefter har jeg i en længere periode været ansat ved Danmarks Domstole, herunder ved flere byretter, Sø- og Handelsretten samt som konstitueret landsdommer ved Østre Landsret, afbrudt af en kortere periodes orlov, hvor jeg var ansat ved Frederiksborg Statsamt. Fra 2004-07 var jeg ansat i Domstolsstyrelsen. Endelig har jeg fra 2008 indtil efteråret 2017 været ansat ved Institut for Menneskerettigheder.