



## Geschmackserlebnis Peru

Wussten Sie, dass Peru Ende 2012 als beste gastronomische Destination weltweit mit dem **World Travel Award** ausgezeichnet wurde? Ob Europa, China, Japan, Afrika oder die arabischen Länder: Die peruanische Küche hat zahlreiche Wurzeln und hat sich zu einer der renommiertesten Gastronomie setzt ihren weltweiten Siegeszug fort.



Pisco Sour

Lachsmousse auf Blätterteig-Löffel (Schweiz)

Papa a la Huancaína

Lomo saltado

Pie de limón

Buen provecho y Feliz Año

## Pisco Sour (Cocktail)

### Zutaten

4 Stück Limetten frisch  
240 ml peruanischen Pisco  
120 ml Rohrzuckersirup  
20 Stück Eiswürfel  
2 Stück Eiweiß  
3 Spritzer Bitter (Angostura)



### Zubereitung

Die Limetten auf einer Zitronenpresse auspressen und in einen Küchenmixer geben. Rohrzuckersirup, Pisco und Eiswürfel ebenfalls zugeben. 2 Eier trennen und das Eiweiß mit in den Blender geben. Jetzt 10-20 Sekunden auf den Start Knopf drücken und die Zutaten vermischen lassen. Danach durch ein Sieb in 4 Cocktailgläser gießen und jedes Cocktailglas mit einem Spritzer Bitters versehen.

## Lachsmousse auf Blätterteig-Löffel

### Zutaten für 4 Personen:

50g Frischkäse natur (z.B. Philadelphia)

25g Rauchlachs, gehackt

1TL Dill gehackt

1 Eiweiss steifgeschlagen

Salz, Pfeffer

(für Variante Schinkenmousse:

25g Schinken gewürfelt

1TL Schnittlauch anstatt Lachs und Dill)

1 Blätterteig ausgewallt, rechteckig

1 Eigelb zum bestreichen des Teiges



### Zubereitung:

1. Frischkäse und gehackten Lachs mischen und mit Dill, Pfeffer und Salz gut würzen.
2. Eiweiss steif schlagen und unter den Lachs ziehen.
3. Die Form von einem Löffel mehrmals auf den Blätterteig übertragen. Den Löffelvorderteil doppelt ausschneiden und das „Doppel“ mit einem Loch versehen. Das Doppel auf den bereits zugeschnittenen Löffel legen (es entsteht somit beim Backen ein Rand der dann gefüllt werden kann). „Löffelstiel“ umlegen das sonst zu dünn, dann den fertigen Teiglöffel in die Mulden eines eingebutterten Muffinblechs legen. Der Löffel soll ein Knick im Griff bekommen wie ein echter Löffel.

Tipp: Falls alte Löffel vorhanden sind dann den Teig 1 x als Löffelform ausschneiden auf gebutterten Löffel legen und so backen. Dann entsteht automatisch eine Löffelform.

4. Den Teig mit Eigelb bestreichen. „Löffel“ ca. 10Min. bei ca. 220 in der Mitte des Ofens backen.
5. Die fertigen „Löffel“ mit Lachsmousse füllen und Dillblättchen garnieren.



# Papas a la Huancaína (Peruanische Kartoffeln nach Huancayo-Art)

6 Personen

## Zutaten

6 mittelgrosse Kartoffeln  
250 g frische Käse  
100ml Kondensmilch ungezuckert  
Etwa 6 salzige Cracker  
4 Ají amarillo oder orange Mini-Paprika  
Salz und Pfeffer  
3 hart gekochte Eier  
6 schwarze Oliven

## Zubereitung

Kartoffeln mit Schale kochen. Nach Belieben pellen oder Schale dran lassen.

Käse, Ajíes oder Mini-Paprika, Kondensmilch in den Standmixer geben. Alles zu einer homogenen Creme pürieren.

Mit Salz, Pfeffer und evtl. etwas Kondensmilch abschmecken. In Peru wird wenig Pfeffer verwendet. Die Sauce ist recht flüssig- Nach Belieben kann sie andgedickt werden, indem einige Cracker hineingemixt werden.

5-10 Minuten ziehen lassen. In der Zeit Kartoffeln in 2cm dicke Scheiben schneiden. Eier pellen und halbieren. Für jede Person auf einem Teller eine Kartoffel anrichten, Sauce grosszügig darüber giessen. Mit einem halben Ei und einer Olive garnieren.



# Lomo Saltado

## Zutaten

- 500 g Zartes Rindfleisch
- 4 EL Öl, (Sonnenblumenöl)
- 1 große Gemüsezwiebel(n)
- 3 Tomaten
- 1 TL Gewürzpaste, Ají Colorado- (oder 1 Pfefferschote, gehackt)
- 2 Knoblauchzehe(n), fein gehackt
- 2 EL Rotweinessig
- 2 EL Sojasauce
- 1 TL Kreuzkümmel, gemahlen
- 1 TL Oregano
- Korianderblätter, Salz und Pfeffer
- Öl, zum Frittieren



## Zubereitung

Rindfleisch in längliche Streifen schnetzeln (ca. 2,5 x 1 cm), Tomaten achteln, Zwiebeln in grobe Spalten schneiden. Die beiden Knoblauchzehen fein hacken. Rotweinessig, Sojasauce, den gemahlene Kreuzkümmel, Ají Colorado-Paste, Oregano, sowie Salz und Pfeffer bereit stellen.

Währenddessen 4 EL Öl in einem Wok erhitzen. Das Rindergeschnetzelte portionsweise anbraten und mit Kreuzkümmel, Oregano, frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer, Sojasauce, Ají Colorado und Salz würzen. Das Fleisch beiseite stellen.

Nun die Zwiebeln zusammen mit dem Knoblauch und den Chilischoten für zwei Minuten andünsten und Sojasauce und Rotweinessig ablöschen. Tomaten hinzufügen und vorsichtig unterheben. Das Fleisch wieder in den Wok zurückgeben und mit dem Gemüse vermengen. Gewünscht ist ein leicht säuerlich-pikanter Ton.

Möglichst sofort servieren mit Reis. Mit Korianderblätter dekorieren.



## Pie de limon

### Zutaten:

#### Für den Mürbeteig:

- 300 g Mehl
- 100 g Butter
- 70 g Zucker
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise(n) Salz
- 2 Eier
- 2 Limette(n), davon die Schalen

#### Für die Füllung:

- 1 Dose Kondensmilch
- 5 Limetten, davon den Saft
- 4 Eier (Eigelb)



### Zubereitung:

In einer Schüssel Mehl, Backpulver und Butter vermischen, dafür die Butter in kleine Stückchen schneiden und mit den Fingern im Mehl zerbröseln. Den Zucker, die Prise Salz und die Eier dazugeben und mischen.

Die zwei Limetten waschen, und die Schalen abreiben. Diese dann zum Teig dazugeben und so lange kneten, bis eine schöne weiche Masse entsteht. Eine Kugel formen und im Kühlschrank (oder im Winter am Fenster) 20 bis 30 min abkühlen lassen.

Währenddessen wird die Füllung vorbereitet. Dafür die Kondensmilch in einen Pot geben und den Limettensaft auspressen. Dieser wird dann unter ständigem Rühren zu der Kondensmilch hinzugefügt, sodass eine einheitliche Creme entsteht. Nun die Eier trennen und das Eigelb zu der Creme (wieder unter ständigem Rühren) geben. Die Creme dann abkühlen lassen (so wird sie etwas fester).

Den Ofen kurz auf 180° vorheizen.

Eine 24-28 Form ausbuttern und einmehlen, den Mürbeteig ausrollen und in die Form einlegen. Wichtig ist dabei, dass ein Rand gelassen wird, da dort später die Füllung hineinpassen muss. In den Boden mit einer Gabel ein paarmal einpieksen, damit dieser beim Backen nicht hochgeht

Den Teig jetzt ca. 15 min backen lassen (ohne dass er braun wird!!!).

Den Teig aus dem Ofen nehmen und nach kurzem Abkühlen die Zitronencreme auf den Boden gießen.

Nun wird der "merengue" zubereitet. Dazu die drei Eiweiss so lange schlagen, bis man die Schüssel umdrehen kann, ohne das was rauskippt (auf spanisch: "punto de nieve"). Je nach Geschmack kann etwas Zucker (4 EL) hinzu gegeben werden. Den Schaum auf den Kuchen geben und schön verteilen (!aber nicht glatt streichen!).

Den Kuchen jetzt nochmal ca. 15 min bei 200° backen lassen und in den letzten Minuten nochmal schön aufdrehen, sodass eine Goldfärbung entsteht.

Fertig! Den Pie am besten etwas abkühlen lassen, er kann aber auch noch lauwarm serviert werden.