

Peru: Ceviche, Karamellcreme und ein peruanisches Maisgetränk (Chicha Morada)

Ceviche:

- 400 g weißer Fisch (z.B.: Goldbrasse)
- 4 Stück Garnelen
- 4 Stück Jakobsmuscheln
- 4 Limetten
- 1 Chilischote
- 1 rote Zwiebel
- 40 g Stangensellerie
- ½ Knoblauchzehe
- Koriander
- Salz und Pfeffer nach Bedarf
- 2 Avocados

Karamellcreme:

- 2 Dosen Kondensmilch
- etwas Vanillemark
- 1 Becher Zucker
- 6 Eier
- Früchte nach Belieben

Peruanisches Maisgetränk (Chicha Morada):

- 1 Kolben Purpurmais (erhältlich in speziellen Asia-Läden)
- 1 Stange Zimt
- 2 Nelken
- Schale einer halben Ananas
- 4-5 EL Zucker
- 1 Limette
- 1 ½ L Wasser
- 1 Apfel

Ceviche:

Für das Ceviche sollte der Fisch so frisch wie möglich sein. Sehr gut eignet sich beispielsweise eine Goldbrasse. Den Fisch filetieren, Haut entfernen und das Filet in dünne Scheiben oder kleine



Würfel schneiden. Für etwa 15 Minuten in Limettensaft einlegen. Dadurch denaturiert das Eiweiß des Fisches, ähnlich wie beim Garprozess. Der Fisch im Ceviche ist deshalb nicht komplett roh wie beim Sushi, sondern leicht gegart. Auf die gleiche Art und Weise können auch Meeresfrüchte, wie Jakobsmuscheln oder Garnelen, zubereitet werden.

Als Marinade verwenden echte Peruaner „Leche de Tigre“, eine Mischung aus Limettensaft, Zwiebeln, Chili, Knoblauch, Sellerie, Koriander und Salz. Dafür alles klein schneiden und über das Ceviche geben. Avocados halbieren, Kerne entfernen und das Ceviche darin anrichten.

Karamellcreme:

In einer Pfanne Zucker stark erhitzen. In der Zwischenzeit Kondensmilch und Vanillemark gut verrühren. Die Eier unterrühren. Sobald der Zucker bräunlich wird, das Karamell in Muffinförmchen füllen, sodass



der Boden bedeckt ist. Die Eiermasse auf das Karamell leeren. Im Backrohr ein tiefes Blech mit Wasser bei 140 Grad vorheizen. Das Muffinblech in das Wasserbad stellen, sodass die Portionsförmchen zur Hälfte im Wasser stehen. Etwa zehn Minuten im Backrohr backen. Mit frischen Früchten garnieren.

Peruanisches Maisgetränk (Chicha Morada):

Eine halbe Ananas schälen und zusammen mit den Nelken, dem Purpurmais und der Zimtstange in 1 ½ Litern Wasser für eine halbe Stunde köcheln lassen. Einen Apfel vierteln, begeben und für weitere 10 Minuten ziehen lassen. Die gesamte Kochzeit



beträgt etwa 45 Minuten. Nun das Getränk kalt werden lassen, Limettensaft hineinträufeln und mit Zucker umrühren. Mit ein paar Stückchen rohem Apfel und Eiswürfeln servieren.