



Viktoria Rink

Peruanische Tapas

Ceviche vom Bachsaibling mit Kokos und Apfel & Causa criolla & Empanada de carne y queso

Zutaten für zwei Personen

Für das Ceviche:

2 Bachsaiblingsfilets ohne Haut à 120 g
 ½ rote Zwiebel
 ½ Granny-Smith-Apfel
 4 Limetten, davon der Saft
 100 ml cremige Kokosmilch
 ½ Bund Koriander
 Chili, aus der Mühle
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und fein hacken. Koriander abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. Die Limetten halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Den Limettensaft mit Kokosmilch glatt rühren. Das Bachsaiblingsfilet waschen, trockentupfen und in kleine Würfel schneiden. Den Apfel fein hobeln.

Alles zusammen in einer Schüssel vermengen und mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken.

Für die Causa criolla:

1 Hähnchenkeule
 300 g mehlig kochende Kartoffeln
 2 Limetten
 ½ Avocado
 ½ rote Zwiebel
 2 Knoblauchzehen
 2 EL Rosinen
 2 EL Butter
 2 TL edelsüßes Paprikapulver
 ½ Bund Minze
 ½ Bund Koriander
 1 Muskatnuss, zum Reiben
 Chili, aus der Mühle
 3 EL Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Hähnchenkeule waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver großzügig würzen. In einem Bräter kurz scharf in Olivenöl anbraten und anschließend mit Knoblauch und Olivenöl 20 Minuten im Ofen garen.

Die Kartoffeln schälen, vierteln und in ausreichend Salzwasser garen. Die Kartoffeln grob zerstampfen etwas Butter hinzugeben und mit Muskat, Salz und Pfeffer etwas abschmecken.

Avocado und Zwiebel feinhacken und mit Limettensaft, Olivenöl, Chili, Salz und Pfeffer vermengen.

Hähnchen aus dem Ofen nehmen und von der Keule zupfen bzw. in kleine Stücke schneiden. Koriander und Minze abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und als Garnitur zur Seite stellen.

In einem Servierting abwechselnd Kartoffelstampf, Hähnchen und Avocado schichten und leicht andrücken.

Für den Empanada-Teig:

75 g Weizenmehl
 75 g Maismehl
 3 EL Milch
 ½ Ei
 1 TL Zucker
 20 g Margarine
 3 EL Olivenöl
 1 TL feines Salz

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Beide Mehlsorten mit Zucker und Salz in einer großen Schüssel vermischen. In die Mitte eine Vertiefung drücken. Margarine, Milch, Ei und Öl hineingeben und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig ca. 10 Minuten ruhen lassen.

Teig ca. 3 mm dick auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Mit einer Schüssel Teigkreise ausstechen. In die Mitte des Kreises ca. 1 EL der Füllung legen. In der Mitte zusammenklappen und mit der Gabel die Ränder festdrücken. Vor dem Backen mit etwas Eigelb bestreichen.

Auf einem Backblech ca. 15 Minuten goldgelb ausbacken.

Für die Füllung:

80 g Hackfleisch vom Schwein
120 g Hackfleisch vom Rind
100 g Feta
½ rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe
50 g entkernte Kalamata-Oliven
½ Karotte
½ TL gemahlener Kreuzkümmel
neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Karotte und Zwiebel schälen und fein würfeln. Knoblauch schälen und pressen. Oliven fein hacken. Alles zusammen in der Pfanne mit etwas Olivenöl anschwitzen. Das Hackfleisch hinzugeben und ca. 10 Minuten anbraten. Mit Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer würzen.
Vom Herd nehmen und den Feta hineinbröseln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.