

MIT DER TRADITION SPIELEN

KAPITEL 1

Eine Geschichte der erwähnten leckeren peruanischen

Rezepte /// Diese Geschichte beginnt wie alle großartigen Geschichten mit „Es war einmal an einem Ort, an dem jemand einen Bissen nahm und plötzlich im Peru von Miguel Valdiviezo auftauchte“.

KALTE HAPPEN

DIE MIESMUSCHEL, DIE MINZE UND DIE SÜßKARTOFFEL 4€/Stück

In der Schale gekochte Miesmuschel, garniert mit Minze, Lemon Drop und Ingwer, Tigermilch-Creme aus Garnelen, Jakobsmuschel und Baby-Tintenfisch, knusprige Süßkartoffelstränge.

DIE BUNTE KAMMUSCHEL, DIE KURKUMA UND DER KORIANDER 5€/Stück

Rohe Bunte Kammuscheln umhüllt von einer kalten Creme aus Kokosnuss, Chili-Charapita und Kurkuma aus dem peruanischen Dschungel, vermischt mit einer Zwiebel-Chalaca, grünen Mango- und Korianderschalotten, Cancha-Maiserde und Korianderkaramell.

DIE MESSERMUSCHEL, DER PARMESAN UND DER HUACATAY 4€/Stück

Rohe Messermuscheln mit einer Parmesancreme im Ceviche-Stil überzogen und leicht flambiert, Huacatay-Creme, Süßkartoffelpüree, Zwiebel und Ito-Togarashi (japanische Chilifäden).

WARME HAPPEN

DIE JAKOBSMUSCHEL, DER MAIS UND DIE BAUMTOMATE 5€/Stück

Marinierte Jakobsmuschel mit Anticucho-Sauce, serviert auf einer Maiswaffel nach Chiclayana-Art, einer süßen Baumtomaten-Creme und Rogen vom fliegenden Fisch.

DIE FLÜSSIGE HÜHNCHEN-CHILI-KROKETTE 4€/Stück

Zwei Traditionen in einem Happen vereint, die spanische Krokette und das peruanische Hühnchen-Chili.

DIE REISBOMBE MIT ENTE 4€/Stück

Der ganze nördliche Geschmack von Reis mit Ente mit Huancaína-Creme und Sarza Criolla.

DAS CHICHARRÓN-CHIFERO-SANDWICH 6€/Stück

Unsere Version des klassischen kreolischen Chicharrón-Brottes ist ein sehr weiches, gedämpftes Brot nach chinesischer Art, das wir jeden Tag zubereiten und rösten. Wir füllen es mit Schweinefleisch-Chicharrón, das wir im Wok anbraten und mit Soja und chinesischem Zimt würzen, und fügen schließlich etwas Zwiebel, Lemon Drop und Minze hinzu.

KAPITEL 2

Tradition ist die Weitergabe von Feuer, nicht die Vergötterung von Asche /// Verloren in einem für sie unbekanntem Peru, knurrten ihre Mägen und da sie nicht wussten, was sie essen sollten, rief einer von ihnen fröhlich aus: "Es gibt Causa, Tamales und Quinoa!"

Was sie nicht wussten, ist, dass nichts so ist, wie es scheint, auch wenn es genau so schmeckt, wie sie es sich erträumt hatten.

DIE GELBE KARTOFFEL, DER WEISSE TINTENFISCH UND DAS BASILIKUM 18€

Rustikales peruanisches gelbes Kartoffelpüree mit Parmesan-Creme überbacken, unechte Spaghetti aus echten Tintenfischen, gewürzt mit Basilikum und Rocoto-Marmelade.

DIE CAUSA, DER TINTENFISCH UND DER WEIN 24€

Im Wok gebratener Tintenfisch, sautiert mit Lemon Drop und fermentiertem Himbeermark, mit einer Syrah-Wein-Honig-Glasur, alles auf einem Rechteck aus mit Avocado gefüllter Causa angerichtet.

DAS TAMAL, DIE ROTE RIESENGARNELE UND DER TRÜFFEL 20€

Schwarze Tamale aus schwarzem Mais unter einem leicht flambierten Garnelenschwanz, der in einer Olivensauce aus der Korallenschale des Garnelenkopfes eingelegt und mit Scheiben von Melanosporium-Trüffel belegt ist.

MUCHAME ITALO-NIKKEI 19€

Inspiriert von der traditionellen "Muchame del Callao" präsentieren wir frischen Blauflossenthunfisch, gepökelter Leng-Rogen, Katsuobushi (getrocknete Bonito-Scheiben), alles auf einem Salat aus Zwiebeln, halbgetrockneten italienischen Tomaten, Lemon Drop und frischer Avocado, begleitet von einer Miso-Passionsfrucht-Sauce und Carasatu-Brot aus Sardinien.

DAS QUINOA, DIE WAKAME UND DER ROCOTO 17€

Wir schlagen einen Salat mit japanischen Nuancen vor, der aus rotem Quinoa, Wakame-Algen, gewürfeltem Rocoto, Zwiebeln, Avocado und Edamame besteht, mit einem Dressing auf der Basis von Sesampüree und Tiger-Milch, garniert mit einem Biskuit aus Koriander-Maniokstärke-Perlen.

KAPITEL 3

Eine Ceviche ohne Chili ist wie ein Kuss ohne Zunge /// Die Zeit verging und ohne es zu merken, fühlten sie sich nicht mehr verloren, und wie das Verlangen, das allmählich von innen nach außen wächst, fühlten sie sich immer mehr zu ihren Bewohnern hingezogen.

Der Jüngste der Gruppe, der verliebt war, wollte dem Fisch einen Kuss entlocken. Doch der Fisch sagte: "Warte, mir fehlt der Chili".

DER TAMPUS KLASSIKER ½ 13€ 24€

Seebarsch, junger Mais, gerösteter Mais und Kartoffeln à la Huancaína, ahmt den Geschmack und die Textur einer unorthodoxen Ceviche nach, doch so hat sie auch der Koch in seiner Kindheit gegessen, in einer Baracke im armen Lima in den 1980er Jahren.

**Kann mit Süßkartoffelpüree anstelle der Huancaína-Kartoffel bestellt werden.*

DER AMAZONIER ½ 13€ 24€

Seebarsch mit Tiger-Milch, gemacht aus den beiden Hauptsäulen der Dschungel-Gastronomie, nämlich dem Chili-Charapita und dem Kurkuma, zusammen mit Zwiebel und einem Nest aus grüner Kochbanane gefüllt mit frischer Avocado und grüner Mango.

DER PACHAMANQUERO ½ 14€ 26€

Inspiriert von dem traditionellen Gericht aus den Anden unterirdisch hergestellt, daher der Quechua-Name "pacha" (Erde), manca (Nahrung). Die Meeresfrüchte werden im Wok angebraten, mit Limettensaft abgelöscht und der Saft, in dem wir die rohen Seebarschwüfel marinieren, wird aufgefangen. Alles wird auf einer Huacatay-Tiger-Milch mit Süßkartoffelpüree, Serrano-Bohnen, jungem Mais, Rocoto und lila Kartoffelchips angerichtet.

GERÄUCHERTES 20€

Seebarsch, Miesmuscheln und Bunte Kammmuscheln mit geräucherter Tigermilch auf der Basis von einer Panca-Chilipaste, Pisco und japanischem Soja, begleitet von französischem Veilchen-Kartoffelpüree, Scheiben von goldenem Maniok und eingelegten Maiskölbchen (Mazorquitas) mit Lemon Drop und Koriander.

TIRADITO NIKKEI 24€

Roter Thunfisch im Sashimi-Schnitt, auf Tigermilch mit Sesam und Rocoto-Püree, Seetang-Ceviche, Lotuswurzel-Chips, Avocado-creme und einem kleinen Salat aus Zwiebeln, Tomaten und Edamame.

KAPITEL 4

Der verrückte Koch /// Nachdem sie endlich Ruhe gefunden haben, entführt sie ihre Fantasie, dem Traumkoch folgend, in eine neue Welt voller köstlicher Wunder, in der Geflügel und Fleisch auf Befehl des verrückten Kochs zum Klang des Woks tanzen.

Und so entstand aus Miguel Valdiviezos Peru nach und nach das Mosaik seiner wunderschönen Kreationen.

DIE ENTE, DIE BOHNEN UND DIE ORANGE 25€

Inspiriert von der klassischen Chepén-Ente präsentieren wir Ihnen eine edle, marinierte Entenbrust, eingelegt in einer Sauce mit ihren Knochen nach Chepén-Art, begleitet von einer peruanischen Bohnen-Sahnesoße, einer Orangenschalen-Creme, einer Botija-Olivencreme und kandierten Kumquats.

PATITA CON MANÍ 21€

Wir haben eine Version dieses klassischen kreolischen Eintopfs mit entbeinten, gepressten und gebratenen Schweinefüßen zubereitet, begleitet von einem Kartoffelpüree mit schwarzem Knoblauch und chinesischen Zwiebeln und einem Salat aus Zwiebeln, Mais, Radieschen und Minze.

DIE ROTBARBE, DIE DIE TACU-TACU Aß 25€

Rotbarbe in zwei Texturen, die Lenden auf kreolische Art angeschwitzt, die Knochen und Schuppen, gepökelt, dehydriert und knusprig gebraten, begleitet von einem Tacu-Tacu aus dem weichen Herz von Ackerbohnen und eingewickelt in wilden schwarzen Reis, außerdem gibt es eine kreolische Sarza aus Zwiebeln, Labkraut-Bohne und Rocoto, und der Sud der Rotbarbe.

DAS BLONDE MÄDCHEN UND DER PERUANISCHE JUNGE IN DEN SIE SICH VERLIEBTE, AßEN ZUSAMMEN FOIE UND WAREN FÜR IMMER GLÜCKLICH 29€

Geschnittener Lendenbraten der Rinderart Rubia Gallega DRY AGED, 40 Tage gereift, nur angebraten und noch blutig, begleitet von sautiertem jungen Mais, karamellisiert mit Schwarzbier aus Cusco, Kartoffelpüree mit Huacatay, goldenen Serrano-Bohnen, Kürbiscreme mit gelbem Chili und angebratener Gänseleber.

MWST INKLUSIVE

KAPITEL 5

Das Ende der Reise /// Und nun, da die Geschichte zu Ende ist, bringt das Geräusch des Wokfeuers unsere Reisenden zurück nach Hause und weckt sie auf, ohne dass sie wissen, ob die Reise wirklich oder nur ein Traum war.

HÜHNCHEN-CHILI ½ 11€ 20€

Wir kehren zum traditionellsten Rezept der kolonialen Küche zurück und machen es mit Huhn, wie es früher gemacht wurde, mit Pekannüssen, Zwiebeln, Knoblauch, gelbem Pfeffer, Brot, Milch und Parmesan. Das Ergebnis ist diese köstliche Creme mit Hähnchenstücken, serviert auf Kartoffelscheiben und begleitet von weißem Reis.

DAS SPRINGENDE FLEISCH ½ 14€ 26€

Von den chinesischen Einwanderern in Peru stammt dieses emblematische kreolische Gericht, das mit Stücken vom Avila-Jungrind zubereitet wird, das wir im Wok mit Zwiebeln, Tomaten, gelben Paprikastreifen und geschältem Mais anbraten, wobei wir mit der Kraft des Wokfeuers, Weißweinessig und japanischer Sojasauce den charakteristischen Geschmack eines guten „Lomo Saltado“ erzielen, begleitet von Pommes Frites und weißem Reis. (Menge: 300 g Fleisch).

BRUSTFLEISCH VON EINJÄHRIGEM ÁVILA-KALB GESCHMORT NACH SÜDLÄNDISCHER ART ½ 15€ 28€

Wir nehmen die Brust unseres Jährlings mit Herkunftsbezeichnung und kochen sie nach der traditionellen Art eines südländischen Eintopfes, wir seihen den Eintopf ab und trennen die Soße vom Fleisch, wir vollenden die geschmorte Brust im Ofen für eine leichte Glasur, wir servieren sie mit ihren Knochen und Knollen in verschiedenen Texturen: violettes Kartoffelpüree, goldene Süßkartoffel und Yucca, Süßkartoffelchips mit knuspriger Yucca-Stärke und Koriander. Wir servieren es mit einer Sarza Criolla mit jungem Mais und weißem Reis. (Menge: 300 g Fleisch).



TAMPU

PERÚ by

Miguel Valdiviezo