

# Perus Kochstudio

Das Rezept zum Gericht **“Seco de Chabelito“** des Restaurants „Naninka“ in Berlin



## Die Zutaten:

Grüne Kochbananen  
Gewürfelte Tomaten  
„Aji Amarillo“- Paste  
„Aji Panca“- Paste  
Koriander  
Pfirsich  
In Streifen geschnittene Frühlingszwiebeln, Paprika und  
Radieschen  
Weißwein  
Schweinebauch

## Vorbereitungen:

Der Schweinebauch sollte 2 Stunden lang mit folgenden Zutaten vorgekocht werden: gemahlener Zimt, schwarzer Pfeffer, Anissamen, Koriander, Gewürznelke, Senf, Salz und Zucker. Für die Dekoration werden die Frühlingszwiebeln, die Paprika in feine Streifen geschnitten. Die Radieschen in feine Scheiben. Auch der Koriander wird klein gehackt.

## Zubereitung:

Pellen Sie die Kochbananen und schneiden Sie diese in Stücke. Braten Sie anschließend die Kochbananen mit viel Öl an bis sie goldbraun sind. (Falls Sie eine Fritteuse zur Verfügung haben können Sie die Kochbananen auch dort frittieren.)

Die gebratenen Kochbananen werden nun gestampft, bis sie gut zerkleinert sind. Zuletzt werden die Kochbananen mit dem Sofrito vermengt.

**Sofrito:** (Grundgewürz Paste) Die Zwiebeln, die „Aji Amarillo“- Paste und die „Aji Panca“- Paste in etwas heißem Öl für ca. 3 Minuten anbraten. Fügen Sie die gewürfelten Tomaten hinzu und löschen Sie das Ganze nach ca. einer Minute mit dem Weißwein ab.

Der gekochte Schweinebauch wird derweil mit ganz wenig Öl knusprig angebraten.

**Es wird angerichtet:** Die Kochbananen mit dem Sofrito in kleinen Häufchen zusammen mit dem Schweinebauch anrichten. Die Pfirsiche dazwischen. Zum Dekorieren geben Sie die geschnittenen Frühlingszwiebeln, die Paprika, Radieschen sowie eine Soße aus gelbem Chili und Pfirsich hinzu.