

Perus Kochstudio

Das Rezept zum Gericht **“Que Tal Culantro“** des Restaurants „Yaku“ in Hamburg.

Zubereitungszeit: 80 Minuten

Mengenangaben: Für 4 Portionen



Die Zutaten

600 g Rindfleisch
200 g Koriander
120 g Erbsen
150 g Zwiebel
4 Zehen Knoblauch
500 g Yucca/Maniokwurzel
1 Eigelb
1 frische „Aji Amarillo“-Schote oder „Aji Amarillo“- Paste
Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel nach Belieben

Zur Vorbereitung:

Dressing: Die Zwiebel in große Stücke schneiden, den Knoblauch schälen (wenn gelbe Paprika vorhanden ist, auch diese hacken) und beiseitelegen. Schneiden Sie das Fleisch in Stücke der gewünschten Größe und fügen Sie Salz und Pfeffer nach Belieben hinzu.

Für die Krokette:

Die Yucca/Maniokwurzel schälen und mit reichlich Wasser und einer Prise Salz zum Kochen bringen, etwa 15 Minuten kochen lassen und beiseitestellen. Sobald die gekochte Maniokwurzel abgekühlt ist, wird sie durch eine Reibe gestrichen oder mit einem Kartoffelstampfer zerdrückt. Um den Teig zu formen wird das Eigelb hinzugefügt. Kräftig durchkneten bis der Teig gleichmäßig und kompakt ist, es werden Kügelchen oder Stäbchen mit der Hand geformt und werden danach mit reichlich Öl, bei mittlerer bis hoher Temperatur, goldbraun angebraten.

Die Zubereitung:

Das Fleisch mit etwas Öl anbraten und zur Seite stellen.

Die Zwiebeln und der Knoblauch wird im selben Öl in dem das Fleisch bereits angebraten wurde, einige Minuten erhitzt, danach wird das Aji Amarillo hinzugefügt (oder optional die Aji Amarillo Paste). Etwa 5 Minuten Braten und den Koriander hinzufügen, weiter köcheln lassen und so viel Wasser hinzugeben bis es den Inhalt leicht bedeckt. Weitere 5 Minuten. Den Topfinhalt in einen Mixer geben und kräftig pürieren. Die pürierte Soße kommt nun zusammen mit dem Fleisch in den Topf und wird 40 Minuten lang, bei mittlerer bis niedriger Hitze gekocht.

Etwa 5 Minuten bevor Sie den Topf vom Herd nehmen werden die Erbsen hinzugefügt, es kann nun nochmals mit Salz und Pfeffer verfeinert werden.

Es wird angerichtet:

Das Gericht „Que tal Culantro“ wird mit den Yucca-Krokette (Maniokwurzelkrokette) angerichtet. Optional kann man auch Reis servieren.

Tipps:

Die „Aji Amarillo“ Schote kann auch durch ein anderes, frisches und aromatisches Chili Ihrer Wahl ersetzt werden. Die alternative „Aji Amarillo“- Paste kann online erworben werden.