

Lomo saltado

Peru (für 4 Personen)

Zutaten:

- 800g Rindsgeschnetzeltes
- 800...900g eher feste Kartoffeln
- 300g weisser Reis
- 3 feste Tomaten
- 1...2 rote Zwiebeln
- 1...2 orange Peperoni
- je nach Grösse 3...5 gelbe Chilis (z.B. Peperoncini)
- 1 Knoblauchzehe
- Sojasauce
- roter Weinessig (z.B. Balsamico)
- 1 Teelöffel Kreuzkümmel
- frischer Koriander oder Petersilie
- Salz
- Pfeffer
- Öl
- 1 Prise Zucker und 1 Schuss Zitronensaft für die Aji Amarillo Paste

Vorbereitung:

- Die Kartoffeln waschen und ggf. schälen. Dann in Pommes Frites grosse Schnitze schneiden.
- Tomaten und Zwiebel ebenso in eher kleine Schnitze schneiden. Bei den Tomaten das flüssige Innere entfernen, so dass nur die Haut und das feste Fleisch bleibt! Ansonsten wird das Gericht zu matschig.
- Die Peperoni ausnehmen und in dünne, lange Streifen schneiden.
- Den Knoblauch klein schneiden.
- Die Aji Amarillo Paste herstellen (mangels Amarillo Chilis nehmen wir gelbe Peperoncinis oder ähnliche Chilischoten):
 - Die Chilis längs halbieren und die sehr scharfen Kerne entfernen.
 - Die Chilis in wenig Wasser ca. 15 Minuten stark kochen bis sie weich sind. Abtropfen.
 - Mit dem Stabmixer mit etwas Öl, einer Prise Zucker und einem Schuss Zitronensaft zu einer sämigen Paste mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
 - Wenn die Menge zu klein ist zum mixen, kann man von Anfang an noch etwas orange oder gelbe Peperoni verwenden, um die Chilis zu strecken.

Zubereitung:

- Die Kartoffelschnitze in einer Schale mit etwas Öl einreiben, auf mit Backpapier belegtes Blech verteilen und bei 200°C Umluft ca. 30 Minuten knusprig backen. Dazwischen umrühren, und das Blech kehren.
- Parallel dazu den Reis kochen.
- Das Fleisch im Öl ganz kurz (ca. 2 Minuten) und sehr heiss anbraten. Unbedingt portionenweise (3 Portionen), damit kein Wasser austritt. Dann leicht salzen und pfeffern und in einem Teller beiseite legen.

- In der selben Pfanne mit etwas Öl und einer Prise Kreuzkümmel den Knoblauch und die Zwiebelschnitze heiss andünsten. Dann die Peperonistreifen zugeben und etwas weniger heiss ca. 4 Minuten braten und am Schluss die Tomatenschnitze (auch ca. 4 Minuten). Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Je ein grosser Schuss Sojasauce und roten Weinessig zufügen und 2...3 Esslöffel Aji Amarillo Paste. Etwas eindicken lassen.
- Das Fleisch unterrühren und zum Schluss die Kartoffeln. Ja, korrekt gelesen! Die Pommes kommen direkt in das Saucengericht hinein.
- Auf dem Teller den Reis anrichten und daneben das Lomo. Mit Koriander oder Petersilie dekorieren.

Tipp:

- Lomo heisst das Rücken- oder Lendenstück beim Tier und saltado springen. Die springende Lende also. Kommt wohl von den Fleischstücken, die in der sehr heissen Pfanne bzw. im Wok rumspringen beim scharfen anbraten.
- Man kann der Einfachheit halber geschnetzeltes Rindfleisch nehmen. Noch besser ist ein ganzes Stück Rindfleisch (z.B. Huft), das man von Hand in etwas grössere Streifen schneidet (in der Form der Pommes frites).

