

Peruanische Küche und Ceviche



mit Roberto Sihuay

Kursheft mit allen Rezepten und Infos

7hauben.com

Inhalt

Ceviche und Tiradito	4
Roberto Sihuay	5
Tigermilch	6
Gekochter weißer Mais	8
Glasierte Süßkartoffel	10
Gekochter Maniok	12
Frittierter Cancha-Mais	14
Kochbananen-Chips	16
Wolfsbarsch-Ceviche	18
Red-Snapper-Ceviche mit Aji-Amarillo-Chilipaste	20
Thunfisch-Ceviche nach Nikkei-Art	22
Makrelen-Tiradito mit Rocoto-Aji-Chilipaste	24
Jakobsmuschel-Tiradito mit Chalaquita	26
Tiradito vom Wolfsbarsch und Meeresfrüchten mit Basilkumsauce	28
Chicharron von Fisch und Meeresfrüchten	30
Pisco Sour	32



Ceviche und Tiradito

Kennst du den Unterschied zwischen Ceviche und Tiradito? Lerne jetzt alles, was du zu den berühmten peruanischen Gerichten wissen musst.

In diesem Kurs lernst du die Grundpfeiler der peruanischen Küche kennen. Spitzenkoch Roberto Sihuay erklärt dir, welche Zutaten die peruanische Küche ausmachen und wie du die berühmte Tigermilch sowie Ceviche, Tiradito und verschiedene typische Beilagen zubereitest.

Freue dich auf Gerichte wie Red-Snapper-Ceviche mit Aji-Chili-Paste, Tiradito vom Wolfsbarsch und Meeresfrüchten mit Basilikumsauce, Thunfisch-Ceviche nach Nikkei-Art und Beilagen wie gekochte Maniokwurzel, Kochbananenchips und karamellisierte Süßkartoffel.

In diesem Begleitheft findest du alle Rezepte und Infos zum Kurs. Viel Spaß beim Kochen und Genießen!

Roberto Sihuay

Roberto Sihuay kommt ursprünglich aus Peru. Heute lebt er in Spanien und bringt durch seine verschiedenen Restaurants die peruanische Küche in die Welt hinaus.

Spitzenkoch Roberto Sihuay ist in Peru geboren und hat die Liebe zum Kochen durch seinen Vater entwickelt. Er studierte Hotel Management in Lima und arbeitete in verschiedenen Top Restaurants und Hotels. 2007 begann dann sein kulinarisches Abenteuer in Spanien. 2024 eröffnete er in Barcelona das Restaurant Ceviche 103, in dem er peruanisch kocht. In den folgenden Jahren eröffnete er zwei weitere Restaurants, Nikkei 103 und La Turuleca. Seine Küche ist geprägt von Nikkei – japanisch-peruanischen Einflüssen. 2014 gewann er die Auszeichnung „Bestes Gericht des Jahres“ vom Time Out.

Neben seinen Restaurants arbeitet Roberto Sihuay als gastronomischer Berater, als Dozent für peruanische Küche und als Küchenchef in der peruanischen Botschaft beim Vatikan.

„Ich denke, die Quelle der Inspiration sind für mich die peruanischen Produkte.“



Roberto Sihuay

Glasierte Süßkartoffeln

Zutaten & Infos



Zubereitung
5 min



Gesamt
20 min



Portionen
2

200 g	Süßkartoffeln
80 g	Zucker
150 g	Orangensaft
80 g	Wasser

Zubereitung

Schritt 1 Süßkartoffeln kochen

Die Süßkartoffeln schälen und in gleichmäßige Scheiben schneiden. Einen Topf mit Wasser erhitzen. Die Süßkartoffel mit allen Zutaten 15 bis 20 Minuten kochen.

Schritt 2 Geschafft

Vom Herd nehmen, abkühlen lassen und aufbewahren.



Kursheft

mit Rezepten und Infos
zum Online-Kochkurs
mit Roberto Sihuay

Kurs

Peruanische Küche und
Ceviches

Koch

Roberto Sihuay