

ZICKLEINHAXEN MIT QUINOA-RISOTTO UND FRITTIERTEN ANDENKARTOFFELN

Alejandro Carlos
TILCARA, JUJUY

ZUTATEN

- Zwei Zickleinhaxen
- Kräuter aus der Region
- Meersalzkristalle von Península Valdés – mit Trüffel **by Argentine Delights**
- ½ Liter dunkles Bier
- 250 g Quinoa
- Natives Olivenöl extra (nach Belieben) **by Argentine Delights**
- Zwei rote Zwiebeln
- 200 g Ziegenkäse
- 300 g Parmesan
- Ein Glas Weißwein
- 500 g Andenkartoffeln aller Sorten
- 40 g Butter
- 100 ml Sahne

ZUBEREITUNG

Wir marinieren die Zickleinhaxen etwa 30 Minuten lang mit Kräutern und dunklem Bier, damit sie Geschmack und Aromen aufnehmen. Nach den 30 Minuten wickeln wir sie zusammen mit ihrer Marinade in Alufolie; damit keine Flüssigkeit verloren geht, wickeln wir sie doppelt in Alufolie...

Inzwischen ist die Glut aus Holzkohle/Holz bereits rotglühend. Sobald die Haxen eingewickelt sind, legen wir sie mitten in die Glut und bedecken sie so weit wie möglich damit. Die Garzeit beträgt etwa 2:30 bis 3:00 Stunden, um den idealen Garpunkt zu erreichen.

Sobald die Haxen in der Glut liegen, bereiten wir das Quinoa-Risotto zu.

Zuerst waschen wir die Quinoa 6- bis 8-mal gründlich, um das Saponin zu entfernen, das sie von Natur aus enthält.

Wir bringen die Quinoa zum Kochen: Für 250 g Quinoa nehmen wir ½ Liter Wasser und lassen sie dann etwa 8 bis 10 Minuten garen.

In einer Pfanne erhitzen wir natives Olivenöl extra und dünsten darin die Zwiebel an; gleich danach geben wir Butter, Sahne und Quinoa dazu, vermischen alles, gießen ein großzügiges Glas Weißwein an und fügen zum Schluss den Ziegenkäse und den Parmesan hinzu.

Ist das Risotto fertig, waschen wir die Kartoffeln und schneiden sie in dünne Scheiben, um sie anschließend zu frittieren; sie sollen wie ein Snack werden, schön knusprig.

Wenn alle Zutaten bereit sind, fügen wir sie zusammen und richten an, um ein Erlebnis uralter Aromen zu genießen.

CASA

ARGENTINE DELIGHTS

argentinedelights.com

GUIA AD-GOURMET

ad-gourmet.ar