



Lateinamerikanische Küche

Pisco Sour

Jeder, der sich heute mit dem Land Peru vertraut macht, denkt nicht nur daran, das historische Heiligtum «Machu Picchu» oder die geheimnisvollen «Linien von Nazca» zu erleben. Mittlerweile bietet die peruanische Küche mit ihren kulinarischen Genüssen noch einen Grund mehr das Land zu besuchen. Dabei kommt man an dem Nationalgetränk «Pisco Sour» garantiert nicht vorbei. Der «Pisco Sour» ist der klassische Cocktail auf Pisco-Basis, ein idealer Aperitif, der durch seine leichte Säure erfrischend und belebend schmeckt. Er hat angeblich seinen Ursprung in der weithin bekannten «Bar Morris» im Zentrum von Lima. Bereits in den zwanziger Jahren des letzten Jahrhunderts wurde er

Todos los que hoy planean un viaje a Perú no solo piensan en visitar el santuario inca de «Machu Picchu» o las enigmáticas «líneas de Nazca». Una razón más de visitar este interesante país es la atracción de su excelente gastronomía, al deleitarnos con sus variados platos típicos y bebidas como el «Pisco Sour», la cual es reconocida como la bebida de bandera nacional. El «Pisco Sour» es un cóctel a base de Pisco, que se sirve como aperitivo. Por la acidez característica de su limón es refrescante y vigorizante, alegrando cualquier reunión. Según se cuenta, el «Pisco Sour» se remonta a la década de los años 20 del siglo pasado, ofreciéndose en el antiguo «Bar Morris» de Lima

dort mit großem Erfolg angeboten. Schnell avancierte der «Pisco Sour» damals zum Nationalgetränk und zum Symbol südamerikanischer Lebensart schlechthin. Peru erlebt in den letzten Jahren eine regelrechte gastronomische Revolution. Diese hat auch vor dem Mixen von Cocktails mit Pisco nicht haltgemacht. Viele Mixgetränke mit Pisco habe ich in meinem peruanischen Kochbuch ausführlich beschrieben. Aber mittlerweile hat man sich auch an das Grundrezept des «Pisco Sour» gewagt und Varianten wie zum Beispiel den «Maracuja Sour», «Erdbeer Sour» oder «Chicha Sour» (mit blauem Mais) erfolgreich ausprobiert. Auch wenn diese Varianten derzeit zurecht einen Hype in Lima erleben, ist und bleibt der «Pisco Sour» weltweit die Nummer 1. Meine Freunde hier in Deutschland erwarten und freuen sich immer wieder über einen guten «Pisco Sour» als Aperitif, der bereits zu Beginn des Abends die Gemüter belebt.

Was ist Pisco eigentlich?

Der Pisco aus Peru ist ein hochprozentiges Destillat aus Weintrauben. Die Weintrauben, hauptsächlich von der nicht aromatischen Traubensorte «Quebrante», werden ausschließlich für die Pisco-Herstellung angebaut. Dies macht den peruanischen Pisco somit zu einer einmaligen Besonderheit. Ferner wird eine kleinere Fläche von den Sorten «Negra Criolla» und «Mollar» eingenommen. Der Prozess der Destillation wird so lange durchgeführt, bis der Pisco einen Alkoholgehalt zwischen 38 und 46 Prozent erreicht hat. Weder Wasser noch irgendwelche Fremdaromastoffe verfälschen den unvergleichlich intensiven Geschmack des peruanischen Nationalgetränks.

como un cóctel innovador, desde donde se difundió por todo el país y no ha dejado desde esa época de sorprender a todos los que lo prueban. En poco tiempo el «Pisco Sour» se marcó como bebida nacional del Perú y un icono en la coctelería sudamericana. En los últimos años Perú está viviendo una revolución gastronómica. Esto también tiene como gran aporte en la preparación de cocteles a base de Pisco. Muchos cocteles con este destilado de uva ya he mencionado explícitamente en mi libro sobre la gastronomía peruana. Pero ahora también, como todo lo bueno, se ha logrado innovarse con algunas variantes en la fruta que lo acompaña, como por ejemplo el «Maracuya Sour», «Fresa Sour» o el «Chicha Sour» (a base de maíz morado). Aunque estos cocteles por el momento se sirven mucho, el «Pisco Sour» siempre seguirá siendo el cóctel número 1. Mis amigos en Alemania igualmente siempre esperan que les sirva un «Pisco Sour» como aperitivo.

¿Qué es el Pisco?

El Pisco peruano es una destilación del jugo de las uvas. Se procesa mayormente con la variedad de la uva «Quebrante». Esta es una variedad no aromática, de un gusto muy peculiar, que da el sabor inconfundible al aguardiente de uva Pisco. Sobre todo porque no se le añade agua ni ningún otro componente aromático adicional. El proceso de la destilación se lleva a cabo tanto tiempo, hasta que la graduación alcohólica obtenga 38 hasta 46%. Ya en el año 1553 vinieron los primeros vicultores españoles a Perú, para producir el Pisco en Sudamérica. Sobre todo por las condiciones climáticas la región del puerto Pisco

Bereits im Jahr 1553 kamen die ersten Weinbauer aus Spanien nach Peru, um den beliebten Rebensaft in Südamerika zu produzieren. Vor allem die Gegend um Ica war dafür ideal. Außerdem war die Nähe zur Hafenstadt Pisco günstig, sodass von dort aus der Weinbrand «in die Welt hinaus» verschifft werden konnte. Das Wort Pisco bedeutet übrigens in der Quechua-Sprache «Vogel». Man findet heute noch Millionen Zugvögel in den Tälern der Hafenstadt Pisco.

e Ica era ideal para su producción. Ni modo también porque de ahí el Pisco se podía embarcar hacia «todo el mundo». Pisco por cierto significa en quechua «pájaro». Hoy todavía se encuentran millones de bandadas de pájaros en los valles del puerto de Pisco.

Pisco Sour

Zutaten für 4 Personen:

8 cl Pisco
4 cl Limettensaft
2 cl Zuckersirup
1 Eiweiß
8 Eiswürfel
Angostura

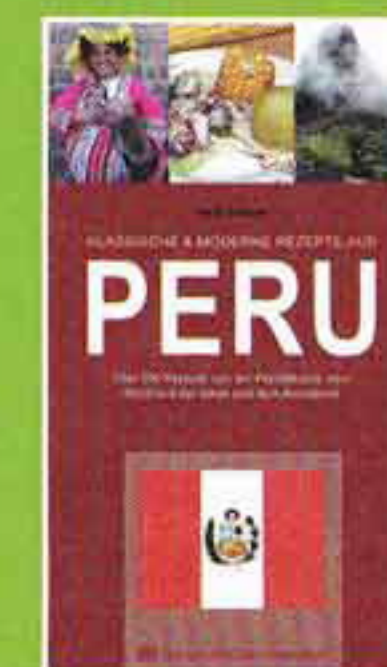
Zubereitung:

Den Pisco zusammen mit dem Zuckersirup im Mixer bei höchster Stufe mixen. Den Limettensaft, das Eiweiß und die Eiswürfel dazugeben und schaumig mixen. Um viel Schaum auf den Gläsern verteilen zu können, den fertigen Pisco Sour langsam eingießen. Je einen Tropfen Angostura auf den Schaum spritzen.

**«Maracuja Sour»: 8 cl Pisco, 1 cl Limettensaft, 3 cl Maracujasaft, 2 cl Zuckersirup, 1 Eiweiß, 8 Eiswürfel



Heidi Schade ist in Peru geboren und aufgewachsen, stammt aber aus einem österreichischen Elternhaus. Sie hat das erste Buch auf Deutsch über die peruanische Küche geschrieben. Sie lebt heute in Mainz und arbeitet als Autorin und Journalistin.



Schade, Heidi:
Klassische & moderne Rezepte aus Peru- Über 200 Rezepte von der Pazifikküste, dem Hochland der Inkas und dem Amazonas, erschienen beim Verlag: Gebrüder Kornmayer. ISBN : 978-3-938173-70-1. Einband: Englisch Broschur. Preis: 14,95 EUR. 270 S., Fotos von Land, Leuten, Essen. Peruanische Produkte im Rhein-Maingebiet sind erhältlich über den Onlineversand www.mi-tierra.de, und am südamerikanischen Stand in der Frankfurter Markthalle.