

ZUTATEN für 4 Personen:

Für das Bohnenpüree

200 g Pallar-Bohnen (oder weiße Bohnen, getrocknet)
15 g Sepiatinte
5 g Merkén (Gewürzmischung auf Basis von Chili und Koriander)
15 g Olivenöl
2 Zwiebeln
2 rote Paprika
Salz

Für den Meeraal

4 Portionen Meeraal à 40 g
Mehl

Für den Sepiatintenteig

50 g Mehl
50 g Reismehl
20 g Sepiatinte
10 g Honig
60 g Pisco (Branntwein)
60 g Lagerbier

Für die Bouillon aus Cochayuyo-Seetangwurzeln

2 kg Cochayuyo-Seetangwurzeln

ZUBEREITUNG:

Für das Bohnenpüree

1. Die Bohnen am Vorabend in kaltem, leicht gesalzenem Wasser einweichen. Beiseite stellen.
2. Am Tag der Zubereitung die Zwiebeln und die rote Paprika in feine Streifen schneiden. In der Pfanne in Olivenöl anbraten, bis sie zart sind.
3. Die Bohnen in einen Topf mit kochendem Wasser geben und etwa 1 Std. auf kleiner Flamme kochen. Abtropfen lassen.
4. Alle Zutaten in einem Standmixer verrühren, bis ein Püree entsteht.
5. Abschmecken.

Für den Sepiatintenteig

1. Alle trockenen Zutaten verrühren.
2. Nach und nach das Lagerbier, den Pisco, den Honig und die Sepiatinte beimengen.
3. Den Teig in einen Sahnspender geben und mit zwei CO₂-Kapseln füllen.
4. Auf Eis kalt stellen.

Den Meeraal mit Mehl bestäuben und in Olivenöl anbraten.

Für die Bouillon aus Cochayuyo-Seetangwurzeln

1. Die Wurzeln in große Würfel schneiden.
2. Die Würfel in einen Topf geben und mit Wasser bedecken.

3. Aufkochen und 12 Std. auf sehr kleiner Flamme köcheln lassen, bis sie so weit wie möglich eingekocht sind.
4. Durch ein Tuch abseihen.

!! Anstelle der Cochayuyo-Bouillon kann man auch Dashi (japanischen Algensud) verwenden:

Für 1,5 l Dashi

3 Shiitakepilze, getrocknet

2 Streifen Kombu-Seetang

1,5 l Wasser

Den Kombu-Seetang mit Wasser spülen.

Mehrfach einschneiden.

Den Kombu und die Shiitakepilze in eine Karaffe geben und mit frischem Wasser bedecken.

Über Nacht ruhen lassen.

Abseihen.

Beim Kochen bildet sich weißer Schaum. Nehmen Sie den Schaum mit einem Schaumlöffel ab.

ANRICHTEN

Auf tiefen Tellern den Meeraal, das Püree und den Sepiatintenteig heiß anrichten. Ein wenig Bouillon darübergießen.