

# Weinpaarung: Ceviche vom Zander aus Luzern & Pisco Sour



**Markus Arnold überrascht mit einer Variation von Ceviche, einer Spezialität aus Peru, Weinexpertin Britta Wiegelmann paart den peruanischen Nationaldrink dazu.**

Kennen Sie Pisco Sour? Das ist der Nationaldrink von Peru. Er besteht aus Pisco, einem Brand aus Traubenmost, welcher mit Limettensaft, Zuckersirup und rohem Eiweiss im Shaker gemixt wird. Ein hochprozentiger Wachmacher, hierzulande meist solo an der Bar serviert. In seiner Heimat hingegen trinkt man ihn durchaus zum Essen. Vor allem zu Ceviche, einer Spezialität aus frischem Fisch oder Meeresfrüchten, eingelegt in Tigermilch, eine Zitrusmarinade, in welcher der rohe Fisch durch die Säure quasi kalt gegart wird. Das ist auch das Prinzip von Markus Arnolds Ceviche vom Zander aus Luzern. Originell: Arnold verwendet neben Limettensaft zusätzlich noch Verjus, den Saft unreifer Trauben. Mit Rettich und Piment d'Espelette ist ausserdem eine scharfe Komponente im Spiel. Zu all dem passt Pisco Sour hervorragend. Seine Säure hat keine Angst vor der Zitrusmarinade, und seine Süsse kontert die Schärfe des Gerichts. Danke, Lima und Luzern, für diese Kombi!