

Papa a la Huancaína

Wie gut eine andine Restaurant-Küche ist, zeigt die Qualität der Soße dieser herzhaften Vorspeise. In jedem Fall ist hier der Kern der Rezeptur der „Aji“ - in Deutschland kaum im Lebensmittelhandel zu bekommen. Einige asiatische Importeure führen Aji (gesprochen: Achii), besser ist aber das südamerikanische Original z.B. in www.delikatissimo.de, dort getrocknet zu finden oder als Creme im Glas (auch Aji amarillo – gelber Aji – genannt).

Die Vorspeise ist scharf, je nach Menge und Schärfe des verwendeten Aji! Wenn Sie getrocknete Schoten verwenden, unbedingt mit Handschuhen verarbeiten!

Zutaten für 2 Personen als Vorspeise:

3 Pfefferschote(n) (Aji), gelb, ersatzweise rote Pefferschoten
250 g Schafskäse oder Hirtenkäse (mögl. naturbelassene, nicht zu salzige Sorte)
1 Pck. Kekse, salzig (notf. „Tuc“ für Partysnacks, besser die ungewürzten Kekse vom Asia-Shop)
1 Tasse Milch, 3,5 %
2 Kartoffel(n), festkochend, gekocht
1 Ei, hart gekocht
2-3 Oliven, schwarz
2 EL Pflanzenöl / Rapsöl
2 Salatblätter
1 Tl Salz
1 Handvoll geschälte Erdnüsse (Asiashop): Diese Zutat macht das hochandine Rezept dieser Vorspeise aus – denn es geht auch ohne und ist dann die Form, die man eher in Arequipa bis hin zu Küste zubereitet.

Zubereitung

Mit Erdnüssen: Hier beginnt die Zubereitung mit dem Rösten der Erdnüsse in einer leicht gefetteten Pfanne (Rapsöl). Die Nüsse goldbraun anbraten – es darf ruhig etwas dunkel sein an manchen Stellen. Die Nüsse dann in einen Mixer geben oder in eine Schüssel für den Zauberstab.

Für Rezepturen ohne Erdnüsse beginnen Sie hier:

Den Aji aufschneiden und ausräumen. (Je nach gefordertem Schärfegrad der Soße und Geschmack, wieder ein wenig vom ausgeräumten Inhalt dazugeben. Sparsam sein, weniger ist hier oft mehr!). Alternativ Aji-Creme aus dem Glas verwenden – testen Sie eine ganz kleine Messerspitze für ein Gefühl des Schärfegrades. Den Aji mit etwas Öl und Salz in einen Mixer geben oder mit einem Pürrierstab zerkleinern, den Schafskäse dazu, die Kekse zerbröseln und nun mit einer Tasse Milch hinzugeben, alles zu einer leicht cremigen Soße rühren, fertig. Ist die Soße zu flüssig, noch etwas Käse und ein paar Kekse dazugeben, ist sie zu dick, etwas Milch oder Wasser oder Öl ergänzen.

Das Ei hart abkochen.

Gegessen wird diese Soße als Vorspeise in dieser Reihenfolge - mittelgroßer Teller, belegen mit:

1. grüner Blattsalat,
2. in Scheiben geschnittene Kartoffeln,
3. das ganze mit Soße bedecken,

4. das Ei in 2 Hälften schneiden und auflegen,
5. mit Olive(n) garnieren.

Besonders gut schmeckt diese Vorspeise, wenn die Kartoffel noch heiß ist und zusammen mit der kalten Soße gegessen wird.

Tipp:

Man kann diese Soße auch erhitzen und dann gut zu Spaghetti oder anderer Pasta essen. Wird sie eher dick als flüssig zubereitet, ist sie auch als deftiger Dip zum Grillen, zu gegrillten Fleischstücken oder sogar zum Dippen mit Brot / Baguette geeignet.