

Perus Kochstudio

Das Rezept zum Gericht **“Causa de Pollo“** des Restaurants „Mima-Peru“ in Mannheim



Die Zutaten:

Kartoffeln (mehlig)
Hähnchenbrust
„Aji Amarillo“ oder andere Chilipaste
Avocado
Limetten
Mayonnaise
Oliven
Olivenmayonnaise
Schwarzer Pfeffer & Salz

Zur Vorbereitung:

Zuerst werden die Kartoffeln etwa zwanzig Minuten in Salzwasser gekocht, bis sie gar sind. Die geschälten Kartoffeln werden fein zerstampft. Wenn vorhanden gerne eine Kartoffelpresse benutzen oder mit einem Pürierstab nachhelfen damit die perfekte Sämigkeit entsteht. Während die Kartoffeln kochen, kann man auch bereits die Hähnchenbrust vorbereiten: Etwa 15 Minuten in siedendem Salzwasser kochen und das gekochte Fleisch anschließend „zupfen“ (mit den Fingern oder auch mit einer Gabel) damit sich die Füllung später gut verteilen lässt. Falls Ihr mit frischen „Aji Amarillo“ Schoten kocht, werden diese ebenso in Wasser gekocht und später dann zu einer Paste püriert. Alternativ könnt Ihr aber eine fertige „Aji Amarillo“- Paste verwenden. (Diese kann man im Internet kaufen)

Die Zubereitung:

Das in feine Fäden gezupfte Hühnerfleisch wird mit Mayonnaise und etwas Salz gemischt und abgeschmeckt.

Zu dem erkalten Kartoffelstampf gibt man einen großzügigen Esslöffel der „Aji Amarillo“- Paste hinzu, etwas Pfeffer und Salz werden nach Belieben hinzugegeben und auch der Limettensaft.

Es wird angerichtet:

Die verschiedenen Zutaten werden nun aufeinandergeschichtet, dabei sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt. Im Restaurant Mima-Peru wird die Mayonnaise mit Hühnchen Fleisch auf dem Teller in einer geraden Linie angeordnet. Anschließend wird die Kartoffelmasse (Causa) in Schlangenlinien darüber gegeben.

Dünne Avocado Streifen werden nach Belieben auf der Kartoffelmasse verteilt

Weitere Zutaten wie Oliven, Radieschen, gekochte Eier und Frühlingszwiebeln verwandeln die Causa in ein buntes Kunstwerk.

Tipps:

Zum Dekorieren schmeckt auch eine Olivenmayonnaise sehr gut.