

Perus Kochstudio

Das Rezept zum Gericht **“Huancaína Sauce“** des Restaurants „Chicha“ in Berlin



Die Zutaten:

- 2 orangene oder gelbe Paprika
- 1 Dose Kondensmilch
- 125g Hirtenkäse
- ½ Pkt Butterkekse
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Zwiebeln
- ½ Glas „Aji Amarillo“- Paste
- 100 ml Pflanzenöl
- Salz

Zubereitung

1. Die Paprika entkernen und in grobe Würfel schneiden, die Zwiebeln und den Knoblauch schälen, Knoblauch andrücken und Zwiebel in gleichgroße Stücke schneiden.
2. Das Pflanzenöl in einen Topf geben und auf niedriger Hitze langsam erwärmen. Das geschnittene Gemüse hinzugeben und anrösten. Den Hirtenkäse abtropfen lassen und klein bröseln.
3. Sobald die Zwiebeln goldbraun sind, mit der Kondensmilch ablöschen und aufkochen lassen. Dabei durchrühren, damit die Soße nicht anbrennt. Käse hinzugeben.
4. Alles zusammen pürieren und mit Salz sowie „Aji Amarillo“ abschmecken.
5. Durch ein feines Sieb passieren.
6. Die Huancaína Sauce wird klassisch zu “Papas a la Huancaína” gereicht. Dabei werden auf einem Salatblatt geschälte Kartoffeln angerichtet, mit der Soße übergossen und mit einem hart gekochten Ei sowie lila Oliven garniert. Sie passt aber auch ausgezeichnet zu frittiertes Cassava oder als Dip.

Ursprung: Das Gericht ist heute eines der klassischen, emblematischen Gerichte der Peruanischen Küche und geht auf den Bau der Eisenbahnstrecke zwischen Lima und Huancayo in den 1860er Jahren zurück. Offenbar wurden den Arbeitern von lokalen Frauen den “Huancaínas” kalte Kartoffeln mit einer Soße aus Rocoto Chili und Käse gebracht. Diese originale Huancaína Sauce wurde auf einem in den Anden typischen Mahlstein, einem “Batán” gemahlen.

Zurück in Lima versuchten die Arbeiter die Papas nach Art der Huancaína zu imitieren und nutzen dabei die örtlich geläufige Chilisorte “Aji Amarillo”. Da in der Hauptstadt wohl die wenigsten über einen Mahlstein verfügten wurde der Käse mit dem Chili durch einen Fleischwolf gedreht, damit dies leichter geht wurde etwas Milch hinzugegeben und damit wieder Bindung hinzu kommt im Nachhinein etwas Brot oder Kekse. So veränderte sich das Gericht zur heute bekannten Form.