

Perus Kochstudio

Das Rezept zum Gericht **“Causa de Pulpo al Olivo“** des Restaurants „Rocoto“ in Berlin.

Die Zutaten (für 4 Personen)



... für die Masse

1 Kg mehligkochende Kartoffeln
4 Limetten
Gelbe Chili-Paste (Ají Amarillo)
15 ml Sonnenblumenöl
Salz & Weißer Pfeffer

... für die Füllung

2 Tintenfisch Tentakel (Pulpo)
2 Limetten
15 ml Olivenöl
Salz & Pfeffer

... für die Dekoration

150 g Kalamata Oliven
200 g Mayonnaise
100 g Avocado-creme
30 g Koriandersprossen
10 g getrocknete Olivenhaut

Zur Vorbereitung:

Zuerst muss man die Kartoffeln etwa zwanzig Minuten im Salzwasser gut kochen, bis sie gar und mehlig sind. Während sie noch warm sind schält man sie. Damit die Masse möglichst fein wird, sollte man sehr lange stampfen oder noch besser mit einem Pürierstab nachhelfen, wodurch die perfekte Sämigkeit entsteht.

Falls Ihr mit den frischen „Aji Amarillo“ Schoten arbeitet, werden diese mit viel Wasser gekocht und danach püriert, es entsteht die „Aji Amarillo“- Paste. Alternativ können hier auch andere Chilis oder die fertige „Aji Amarillo“- Paste verwendet werden.

Die Tentakel werden während dessen auch gekocht.

Die Zubereitung:

Zu dem erkalteten Kartoffelstampf gibt man einen großzügigen Esslöffel der Chilipaste hinzu, außerdem Pfeffer, Salz, Sonnenblumenöl und Limettensaft.

Die Tintenfischtentakeln werden in dünne Scheiben geschnitten und mit frischem Pfeffer, Salz, Olivenöl und Limettensaft abgeschmeckt.

Es wird angerichtet:

Die verschiedenen Zutaten werden in diesem Schritt nun aufeinandergeschichtet:

Die Kartoffelmasse wird in einen Spritzbeutel gefüllt und auf einem Teller angerichtet. Anschließend legt man den geschnittenen Pulpo darauf. Weiter wird großzügig mit Olivenmayonnaise garniert. Die Avocado-creme wird anschließend in geringeren Mengen darauf verteilt. Als letztes werden Koriandersprossen, getrocknete Oliven und zwei weitere Tentakel auf der Causa auslegt. Fertig!