

Causa Rellena (Kartoffel-Schichttörtchen)

Die traditionelle Speise aus Peru kann mit verschiedenen Zutaten gefüllt werden, zum Aperitif als Fingerfood oder als Vorspeise serviert werden.

Für das Kartoffelpüree:

1 Kg mehligkochende Kartoffeln

4-5 EL Olivenöl

2-3 EL Limettensaft

1 EL feingehackte Petersilie oder Koriander

Salz

Ca. 2 EL Ajì Amarillo-Paste (aromatischer orangener peruanischer Chilipfeffer),
ersatzweise 1 Prise Chilipulver

Kartoffeln kochen und schälen. Bei Frühkartoffeln: gar dämpfen und schälen, dann zu Brei stampfen und mit Salz, Olivenöl, Limettensaft und Chili nach Geschmack würzen. Die Konsistenz sollte ziemlich fest sein.

Mit Hühnchen oder Thunfisch und Avocado:

2 Hühnerbrustfilets (oder 1 Dose Qualitätsthunfisch)

1 Avocado

5-6 EL Mayonnaise

2 EL entsteinte Schwarze Oliven

2 hartgekochte Eier

1 Schalotte

10 Cherry-Tomaten

Olivenöl

Salz

Hühnerbrustfilets in Hühnerfond oder in wenig Wasser mit Suppengrün, Salz, Pfefferkörnern und einer Schalotte pochieren (d.h. Brühe aufkochen lassen, Hühnerbrustfilets in den Topf geben und sofort Hitze auf 80° herunterdrehen - ein Küchenthermometer hilft!) Einmal umdrehen, dann nach zehn Minuten vom Herd nehmen, aber in der Brühe abkühlen lassen.

Schalotte fein hacken und in einer Pfanne in etwas Olivenöl anschwitzen lassen, dann beiseite stellen. Avocado und Eier schälen und in kleine Würfel schneiden. Cherry-Tomaten auch in Würfel schneiden. Oliven vierteln oder in Rondellen schneiden. Petersilie oder Koriander fein hacken. Einige der Zutaten für die Deko beiseite stellen.

Hühnerfilets in Würfel schneiden *oder* Thunfisch zerstückeln, mit Avocado, Ei, Oliven, Koriander (oder Petersilie), Schalotte und Mayonnaise vermischen.

Mehrere ca. 7 cm hohe Küchenpapier-Streifen an den Enden so aneinander heften, dass ein Durchmesser von ca. 6-7 cm entsteht. Ein Tablett mit Küchenpapier auslegen und Papierformen darauf verteilen. In jede Form Kartoffelpüree geben, dann Füllung, dann wieder Püree, bis die Papierformen voll sind. Für eine halbe Stunde ruhen lassen.

Törtchen mit einem Heber vom Tablett nehmen, auf den Servierteller legen, vorsichtig Papier entfernen. Törtchen mit Tomatenwürfeln, Olivenrondellen und Kräutern dekorieren. Kalt oder bei Zimmertemperatur servieren, als Vorspeise mit einem gemischten Salat.

Alternativ eignet sich an Stelle von Thunfisch auch gebratener Lachs.

Vegetarische Varianten mit ...

- ... gegrilltem Paprika und schwarzen Oliven
- ... gebackenen Auberginen, Oliven und Tomaten
- ... Stangensellerie, Zucchini, Karotten und Zuckerschoten
- ... Rote Bete, Matjes und kleinen Gurken, mit Saure Sahne statt Mayonnaise
- ... Broccoli und gebratenen braunen Champignon