

Causa a la limena (Vorspeise)

Zutaten

- 4 kg Kartoffeln
- 6 hart gekochte Eier (in kleinen Stücken schneiden)
- Saft von 8 Limetten
- 3 Dosen Thunfisch
- 3 mittelgroße rote Zwiebeln (klein hacken)
- Mayonnaise, Salz, Pfeffer, Aji
- 8 große Tomaten (in Scheiben – nicht so dünn – schneiden)
- 4 Avocados
- 1 Bund Petersilie



Zubereitung

Die Kartoffeln waschen, schälen und mit den Eiern (werden später für die Garnierung benötigt) in Salzwasser kochen.

In der Zwischenzeit den abgetropften Thunfisch mit den klein gehackten Zwiebeln, Mayonnaise, Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft nach Geschmack würzen.

Die Tomaten in Scheiben schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Avocados in Scheiben schneiden und mit Zitrone beträufeln (damit die nicht schwarz werden!).

Die gekochten Kartoffeln pellen und durch die Kartoffelpresse geben. Dann kalt werden lassen. Danach mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und aji mischen.

Eier klein schneiden und mit dem gehackten Petersilie mischen.

Kartoffelmischung in einer Form schichten: Kartoffel – Thunfisch oder Avocado – Kartoffel – Mayonnaise/Tomaten. Danach umstürzen auf eine Platte. Mit Mayonnaise dünn bestreichen und mit der Eier-Petersilie-Mischung garnieren.

Aji de Gallina (Hauptgericht) mit Reis als Beilage

Zutaten

- 6 Hähnchenbrüste (mit Knochen)
- 1 Bund Suppengrün
- 6 mittelgroße Zwiebeln
- 10 Scheiben Toastbrot

2 grosse Dosen Kondensmilch
Aji (beide Sorten)
4 Knoblauchzehen
200 Gramm Parmesankäse
100 Walnüsse (klein hacken)
Oliven zum Dekorieren
4 hart gekochte Eier zum Dekorieren



Zubereitung

Hühnerfleisch mit Suppengrün und Salz zum Kochen bringen bis alles gar ist. Fleisch abkühlen lassen (Fett und Knochen entfernen) und in kleine Stücke zerfasern.

Zwiebeln und Knoblauch klein gewürfelt in etwas Öl goldbraun anbraten. Aji dazu nach und nach wegen der Schärfe. Danach die in Hühnerbrühe eingeweichten Brotscheiben, etwas Hühnerbrühe und Dosenmilch dazugeben. 5 Minuten köcheln lassen. Danach alles mit dem Pürierstab fein zerkleinern. Am Ende Parmesankäse, Hühnerfleisch und gehackte Walnüsse dazu geben. Mit Salz, Pfeffer und Aji abschmecken.

Reis

Zutaten

8 Tassen Langkorn Reis
4 Knoblauchzehen
Salz

Zubereitung

- Knoblauchzehen klein hacken und mit etwas Öl in einem Topf anbraten
- 8 Tassen Reis und 8 TL Salz sowie 12 Tassen Wasser (1,5 Tassen Wasser pro Tasse Reis) dazu geben und rühren
- kochen lassen. Wenn es kocht, etwas kleiner stellen, wenn das Wasser verschwindet auf ganz klein stellen. Ruhen lassen. Nicht mehr rühren.

Flan (Nachtisch)

Backofen mit einem Blech mit Wasser fürs Wasserbad auf 200 Grad vorheizen!

2 Tassen Zucker in der Pfanne braun werden lassen. Danach GANZ VORSICHTIG beide Formen damit ausschwenken, damit die Formen mit dem Karamell bedeckt sind.



Flan Nr. 1

4 Eier mit dem Mixer schlagen. Danach 1 Dose gezuckerte Kondensmilch, 0,5 Liter Milch und 1 TL Vanilleessenz dazugeben. Mischung in die Form geben.

Flan Nr. 2

5 Eier mit dem Mixer schlagen. Danach mit 1 Dose gezuckerte Kondensmilch, Milch (2 x die Dose Kondensmilch füllen) und 100 Gramm Kokosraspeln mischen. Mischung in die Form geben.

Beide Flans im Wasserbad bei 150 Grad Umluft oder 175 Ober-/Unterhitze etwa 40 Minuten auf mittlerer Schiene backen und kalt stellen. Rundum mit einem Messer von der Form lösen und stürzen.