



Die «Causa de Camote» (Süßkartoffelkuchen) im Restaurant «Embarcadero 41» im Stadtteil Surco hat mich überzeugt, dass dieses Gericht wandelbar ist. Foto: Heidi Schade

## Lateinamerikanische Küche

### Heute: «Causa a la limeña»

«Kausay» heißt in Quechua «Kraft, Nahrung, Leben». Der Volkslegende nach erinnert die «Causa a la limeña» an die Unabhängigkeit Limas von den Spaniern. Eine Frau aus Lima habe nur ein paar gekochte Kartoffeln, Zitronen und Eier zur Hand gehabt, um die siegreichen Soldaten zu verköstigen.

Von Kindesbeinen an war ich es gewohnt die «Causa a la limeña» (Kartoffelkuchen nach Limeñer Art) zu essen, dessen Hauptbestandteil die Kartoffel ist. Natürlich wurde diese nicht ausschließlich mit einer Zwiebel-Chilimischung gefüllt, sondern beispielsweise auch mit Avocado, Tomaten oder Eiern. Allerdings hat sich im Laufe der letzten Jahre die so genannte «neoperuanische Küche» durchgesetzt, bei der es um das Ausprobieren und Variieren der klassischen Rezepte mit neuen Zutaten und/oder kleinen geschmacklichen Veränderungen geht. So sind dem Genuss der peruanischen Küche mittlerweile keine Grenzen mehr gesetzt, wie auch beim Gericht der «Causa».

Die erste Geschmacksveränderung bei der «Causa» habe ich erlebt, als ich 2009 das erste peruanische Kochbuch auf Deutsch geschrieben habe. Bei meiner Recherche fand ich das Rezept «Gefüllte Rote-Beete-Kartoffelkuchen». Ich habe das Gericht selber gekocht und war erstaunt über den mir noch ungewohnten Geschmack. Nach mehrmaligem Probieren, gewöhnte ich mich daran und diese Variante der «Causa» war plötzlich ein Hit. Nichtsdestotrotz kochte ich fast ausschließlich weiter die klassische «Causa».

Aber während meines letzten Besuchs bei meiner Familie in Lima 2011 wurde ich überrascht über die nicht nur optische Aufbereitung der «Causa», sondern auch über die geschmackliche

«Explosion» dieses Gerichts. Die «Causa» wurde zubereitet mit der Süßkartoffel «Camote» und mit einer lauwarmen Zwiebel-Gemüsesoße überzogen. Ich konnte nicht genug davon essen! Dies war ein Ansporn für mich, von nun an bei der Zubereitung der «Causa» experimentierfreudiger zu sein.

Hier das Rezept des klassischen Kartoffelkuchens, Basis für jedwede «Causa»-Variante. Für die Füllung können Sie frei komponieren und dem Kartoffelkuchen einen neuen Geschmack verleihen.

#### «Causa a la Limeña»

##### Zutaten für 4 Personen:

##### Teig:

- 1 kg Süßkartoffeln
- 160 ml Öl
- 1 TL Salz
- 1 Limette
- 4 EL gelbes Chilimus

##### Füllung:

- 2 rote Zwiebeln
- 1 Chilischote, mild
- 40 ml Öl
- 1 Limette
- Salz

##### Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, in etwa 2 cm große Würfel schneiden und in einem Topf mit reichlich Wasser gar kochen. Das Wasser abgießen und die Kartoffeln zerstampfen. Das Öl, das Salz und den Limettensaft hinzufügen und mit Chilimus abschmecken. Alles zusammen zu einem glatten Teig kneten. In der Zwischenzeit für die Soße die Zwiebeln fein hacken und die Chilischote längs halbieren, die Kerne entfernen und die Hälften in feine Streifen schneiden. Beides mit Öl, Limettensaft und Salz in einer kleinen Schüssel vermengen. Etwa 30 Minuten ruhen lassen. Einen Teil des Kartoffelteigs in einer Springform von etwa 20 cm Ø auslegen. Die Zwiebelsoße auf den Teig streichen und mit einer weiteren Schicht Kartoffelteig abdecken. Mit Eihälften und Oliven dekorieren.



Heidi Schade ist in Peru geboren und aufgewachsen, stammt aber aus einem österreichischen Elternhaus. Sie hat das erste Buch auf Deutsch über die peruanische Küche geschrieben. Sie lebt heute in Mainz und arbeitet als Autorin und Journalistin.



Schade, Heidi:

**Klassische & moderne Rezepte aus Peru - Über 200 Rezepte von der Pazifikküste, dem Hochland der Inkas und dem Amazonas**, erschienen beim Verlag: Gebrüder Kornmayer. ISBN : 978-3-938173-70-1.

Einband: Englisch Broschur. Preis: 14,95 EUR. 270 S.,

Fotos von Land, Leuten, Essen. Peruanische Produkte im Rhein-Maingebiet sind erhältlich über den Onlineversand [www.mi-tierra.de](http://www.mi-tierra.de), und am südamerikanischen Stand in der Frankfurter Markthalle.