

Ají de gallina

Hühnerfrikassee mit Käse-Nusssauce



En Perú apenas se encontrará a alguien que no conozca o haya comido el plato "Ají de gallina". En el menú de cada familia peruana este plato no debe faltar. Esto hasta lo puede confirmar mi hija, la cual creció con el "Ají de gallina" y eligió este plato como su comida favorita. La salsa de ají cremosa mezclada

In Perú wird man kaum jemanden finden, der das Gericht „Ají de gallina“ nicht kennt bzw. noch nicht gegessen hat. Im Menü-Speiseplan jeder Familie ist es ein beliebtes und regelmäßig zubereitetes Gericht. Das kann meine Tochter nur bestätigen, die mit dem „Ají de gallina“ aufgewachsen ist und

con la carne de gallina, le da al "Ají de gallina" una nota especial y un sabor delicioso. Ya que el ají amarillo es relativamente suave y no tan picante, en la gastronomía peruana se le favorece como condimento. A quien le gusta el "Ají de gallina" un poco más picante, cocina el ají entero, es decir con las semillas.

Según se cuenta, el Ají de gallina tiene un pasado dulzón, procedente del "menjar blanc", una crema de leche dulce. En el siglo XVI los españoles trajeron este dulce al Perú. Un dulce que tiene antecedentes ibéricos y árabicos. Se trataba de una crema espesa, compuesta de pechuga de gallina, arroz, almendras y azúcar. Con el tiempo desapareció la carne de gallina de este dulce y la gallina se preparaba con una salsa cremosa de ají, queso y nueces. Hoy el Ají de gallina es uno de los platos favoritos en la gastronomía peruana.

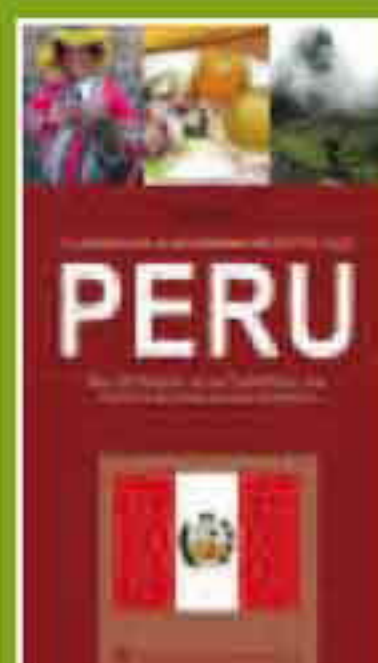
es zu einem ihrer Lieblingsessen erkoren hat. Die cremige Chilisauce mit dem Hühnerfleisch vermischt verleiht dem Gericht die spezielle Note und einen köstlichen Geschmack. Da die gelbe Chilisorte, bekannt als „Ají amarillo“ recht mild ist, wird diese in der peruanischen Gastronomie bevorzugt als Geschmacksgeber verwendet. Wenn man dem „Ají de gallina“ mehr Schärfe verleihen möchte, kann man die Samen der Chilis natürlich mitkochen.

Angeblich hat das Gericht „Aj de gallina“ einen süßen Vorfahren, nämlich den „Menjar Blanc“, eine gezuckerte Milchcreme. Im 16. Jahrhundert brachten die spanischen Besatzer diese Süßspeise arabischen und iberischen Ursprungs ins Land: einen cremigen Pudding, der anfangs aus Hühnerbrust, Reismehl, Mandeln und Zucker bestand. Mit der Zeit verschwand dann die Zutat des Huhns aus der Nachspeise und dieses wurde dann mit einer Chili-Käse-Nusssauce zum beliebten Hauptgericht verfeinert.



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.

www.heidi-schade.de



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, und am südamerikanischen Stand in der Frankfurter Markthalle.

Zutaten für 4 Portionen:

1 ganzes Hähnchen
(oder 800 g Hühnerbrustfilet)
4 Kartoffeln
1 Selleriestange
2 Zwiebeln
1 Karotte
1 EL Knoblauch
200 g Walnüsse
200 g Parmesankäse
3 Scheiben Toastbrot (oder 6 salzige Cracker)
250 ml Milch
1 1/4 L Wasser
80 ml Öl
3 EL Ají panca (oder rotes Chilipulver)
3 EL gelbes Chilimus
1 TL Oregano
1/2 TL Kreuzkümmel, gem.
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Dekoration:

3 Eier, hartgekocht
8 schwarze Oliven

Zubereitung:

Die Karotte und den Sellerie in feine Scheiben schneiden. Zusammen mit dem Hähnchen in einem Topf mit Wasser etwa 60 Minuten gar kochen (im Schnellkochtopf etwa 45 Minuten). Das Hähnchen aus der Brühe nehmen und abkühlen lassen, die Brühe aufbewahren. Das Hähnchenfleisch vom Knochen lösen, in Stücke zupfen oder in etwa 1 cm breite Streifen schneiden.

Das Toastbrot in der Milch kurz einweichen, im Mixer pürieren (die Cracker können direkt mit der Milch in den Mixer gegeben werden). Die Zwiebeln und den Knoblauch fein hacken.

In einem Topf mit Öl die Zwiebeln, den Knoblauch, das Chilimus und «Ají panca» unter gelegentlichem Rühren glasig dünsten. Mit Kreuzkümmel und Oregano würzen und mit etwa 400 ml Hähnchenbrühe löschen. Das pürierte Brot hinzugeben und bei schwacher Hitze und unter ständigem Rühren kochen lassen.

Die Kartoffeln schälen und in reichlich Wasser etwa 15 Minuten gar kochen. In etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Walnüsse fein hacken, zusammen mit dem Hähnchenfleisch und dem Käse in den Topf geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bei niedriger Hitze etwa 5 Minuten kochen lassen, bis der Käse komplett geschmolzen ist. Sollte die Sauce zu dickflüssig sein, mit etwas Hähnchenbrühe verdünnen.

Die hart gekochten Eier vierteln, mit je 2 Kartoffelscheiben und Oliven auf die Teller legen und mit 1 Portion Ají de gallina auffüllen. Mit Reis servieren.