

Aji de gallina

Peru (für 4 Personen)

Zutaten:

- ca. 700g Hühnerbrust
- 1 grosse gelbe Peperoni
- 2 gelbe Peperoncini/Chilis
- 4 Toast Scheiben
- 600g mittelgrosse Kartoffeln
- 200g weissen Reis
- 50g geriebener Parmesan
- 1 kleine weisse Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 40g Nüsse (Pekan- oder Baumnüsse)
- getrocknete Lorbeerblätter
- 2dl Kondensmilch (flüssig in der Dose und zuckerfrei)
- 1 Hühnerbouillon Würfel
- 2 hartgekochte Eier
- Kurkumapulver, Kreuzkümmel
- 8 schwarze entsteinte Oliven
- Salz, Pfeffer, Olivenöl, frische Petersilie

Vorbereitung:

- In einem Topf ½ l Wasser zum kochen bringen. Lorbeerblätter beigegeben und Bouillonwürfel auflösen und das Huhn köcheln bis es weich ist (ca. 25 Min.). Dann herausnehmen und abkühlen lassen. Den Bouillon behalten.
- Das Hühnerfleisch mit Hand und Gabel in kleine Stücke zerkleinern und im 80°C Ofen warm stellen.
- Zwiebel und Knoblauch klein schneiden.
- Die gekochten Eier schälen und halbieren.
- Die Nüsse von Hand zerkleinern.
- Gelbe Peperoni und Peperoncini entkernen und in Stücke schneiden. Bei den Peperoncini je nach Schärfewunsch einige Kerne drin lassen.
- Die Toastscheiben in der Kondensmilch aufweichen.

Zubereitung:

- In der Bratpfanne mit Olivenöl die Zwiebeln, Knoblauch, Peperoni und Peperoncini ca. 5 Minuten sachte andünsten. Auf keinen Fall braun werden lassen (wegen der gelben Farbe!)
- Dann das dazugeben:
 - die eingeweichten Toastscheiben in Kondensmilch
 - Parmesankäse
 - Eine Prise Kreuzkümmel
 - Kurkuma (für noch mehr gelbe Farbe)
 - Nüsse

- Gut mischen und noch etwas köcheln. Es soll relativ dick werden, damit man später mit Bouillon noch verdünnen und Geschmack reinbringen kann.
- In ein hohes Gefäss geben und mit dem Stabmixer gut mixen. Ggf. mit Kondensmilch etwas verdünnen.
- Dann zurück in die Bratpfanne und die Sauce mit dem Hühnerfleisch gut verrühren. Zugleich etwas vom Hühnerbouillon zugeben. Die Sauce soll am Schluss sämig sein, nicht zu dick und nicht zu dünn. Nochmals kurz aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sie soll mittelscharf sein. Warm stellen.
- Daneben die Kartoffeln im Wasser weich kochen (ca. 20 Minuten), abschrecken und häuten. In fingerdicke Scheiben schneiden und warm stellen.
- Ebenso den wenigen Reis körnig weich kochen und warm stellen.
- Das ganze auf den Tellern servieren:
 - das Saucen-Hühnchen
 - die Kartoffelscheiben (auch mit etwas gelber Sauce bedecken)
 - einen Gupf Reis
 - die Oliven als Deko
 - die Eierhälften
 - mit etwas Petersilie dekorieren

Tipp:

- Die Sauce soll wirklich wunderbar grell gelb sein. Sie ist in Peru allgegenwärtig und heisst Huancaína Sauce.
- Dass man Reis und Kartoffeln zusammen isst, ist in Peru der absolute Normalfall bzw. ein Muss.
- Aji Amarillo (gelb) ist peruanischer mittelscharfer Chili.
- Diese Speise ist sehr nahrhaft um nicht zu sagen etwas mastig.

