

Causa limeña de atún

Peru (für 4 Personen)

Zutaten:

- 1kg mehlig kochende Kartoffeln
- ca. 200g Büchsen-Thunfisch nature
- 3 gelbe Chilis oder Peperoncini
- ½ gelbe Peperoni
- ein Teil einer kleinen Zwiebel
- 1 Avocado
- 1...2 Limetten
- Zitronensaft
- 2 Cherrytomaten (zur Deko)
- 2 schwarze Oliven (zur Deko)
- 1 gekochtes Ei (zur Deko)
- 4 Esslöffel Mayonnaise (ca. 60g)
- Öl
- Salz
- Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- 1 Kochring (Metallform ca. Ø 100 x 45mm)

Vorbereitung:

- Die gelbe Aji Amarillo Paste herstellen (mangels Amarillo Chilis nehmen wir gelbe Peperoncins oder ähnliche Chilischoten und strecken mit etwas gelber Peperoni):
 - Die Chilis längs halbieren und die sehr scharfen Kerne entfernen. Ebenso die Peperoni rüsten und in Stücke schneiden.
 - Alles in wenig Wasser ca. 15 Minuten stark kochen bis sie weich sind. Abtropfen.
 - Mit dem Stabmixer mit etwas Öl, einer Prise Zucker und einem Schuss Zitronensaft zu einer sämigen Paste mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Dann der Kartoffelstock:
 - Kartoffeln je nach Grösse 25...40 Minuten weich kochen, abkühlen, schälen und stampfen.
 - In eine grosse Schale geben und die Aji Amarillo Sauce, die ausgepressten Limetten, Salz und Pfeffer mit einem Esslöffel sehr gut unterrühren. Der Stock soll etwas scharf sein von den Chilis. Ansonsten mit Chilipulver etwas nachschärfen.
 - Beiseite stellen und abkühlen lassen.
- Die Thunfischpaste:
 - Wenig Zwiebel klein hacken.
 - Den Thunfisch gut abtropfen und mit der Mayonnaise und Zwiebel mit einem Esslöffel gut vermischen.
 - Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Avocado schälen und in Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft mischen, damit sie nicht braun werden.

Zubereitung:

- Jetzt werden die Causas im Kochring schichtförmig wie Törtchen "gebaut". 1 Pro Person, wenn es eine Vorspeise ist oder sonst auch mehr.
- Zuunterst eine Lage gelber Kartoffelpüree. Dann Thunfisch. Dann Avocadoscheiben. Und zuoberst wieder eine Lage Kartoffel.
- Obenauf nach Belieben dekorieren z.B. mit Cherrytomaten, gekochten Eiern, schwarzen Oliven etc.

Tipp:

- Causas werden typischerweise als Vorspeise kalt gegessen.
- Man kann auch andere Schichten kreieren. Insbesondere solche mit noch anderen Farben. Z.B. mit Huhn oder Gemüse.
- Der Ausdruck Causa ("Kausay") kommt angeblich aus der indigenen Sprache Quenchua und heisst soviel wie Kraft, Nahrung).

