



Diese wärmende Kartoffelsuppe aus Bogotá ist reiner *Comfort food*, wie es englische Zungen nennen. (Zürich, 2/2014)

AJIACO SANTA FERREÑO

Suppe aus verschiedenen Kartoffelsorten und Mais, mit Hühnerfleisch, Guascas und Kapern

Ajiaco [ausgesprochen *Abiaco*] gilt als das Nationalgericht von Kolumbien, wobei die berühmteste Version aus Bogotá, genauer aus Santa Fe de Bogotá stammt, dem historischen Kern der heutigen Acht-Millionen-Metropole. Ajiaco besteht zur Hauptsache aus Rinderbrühe, Hühnerfleisch und drei Sorten Kartoffeln. Die großen gelben und die mittelgroßen roten Papas, die es für das Rezept braucht, sind auch in Europa leicht zu bekommen – die dritte Sorte aber, die Papa criolla, ist außerhalb Kolumbiens nicht zu finden. Diese kleine, helle Kartoffel ist so mehlig, dass sie sich in der Suppe weitgehend auflöst und also wesentlich zu ihrer cremigen Konsistenz beiträgt. Um diesen Effekt zu imitieren, schneide ich in meinem Rezept mehlig Kartoffeln klein und koche sie bis zu ihrer weitgehenden Auflösung. Erst dann gare ich in der so entstandenen Brühe die zwei anderen Kartoffelsorten, die als mundgerechte Stücke in der Suppe schwimmen sollen. Die Papa criolla bestimmt mit ihrer gelben Farbe aber auch das Aussehen der Suppe. Diesen Effekt imitiere ich dadurch, dass ich etwas gemahlene Safran mitkoche (man könnte auch Kurkuma nehmen). Gewürzt wird Ajiaco mit Guascas (Knopfkraut), einem Kraut, das von Kolumbien



Die Waffe im Hosensack | «Seit meiner Ankunft in Kolumbien bemühe ich mich, ein brauchbares Bündel für den Über-Fall zusammenzustellen und fast täglich habe ich darüber nachgedacht, wie die Komposition wohl noch zu verbessern sei. Ich habe mir überlegt, dass ein paar größere und mittlere Noten gut sichtbar sein müssten, um dem schnellen Blick des...»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 11. Februar 2014.



Bogotá liegt auf mehr als 2600 m ü. M. – da kann es manchmal ganz schön kühl werden. Kein Wunder also, ist die wärmende Suppe hier besonders beliebt: Ajiaco, serviert in der Zona-G-Filiale des Restaurants Casa Vieja. (2/2014)



Kleine, gelbe, mehlig kochende Papas criollas bei einem Gemüsehändler in Choachi. (2/2014)

FÜR 4 PERSONEN

400 g Suppenknochen vom Rind
1 Maiskolben von etwa 300 g, in vier bis sechs Stücke zerschnitten
2 TL Salz für die Rinderbrühe
1 TL Pfeffer, gemahlen
130 mg Safran, gemahlen
2 L Wasser für die Rinderbrühe
300 g Brust oder Beinfl Fleisch vom Huhn, ohne Haut
1 Zwiebel, grob gehackt
20 g Koriandergrün, grob gehackt
1 TL Salz für das Huhn
1 L Wasser für das Huhn
500 g Kartoffeln, mehlig Sorten, in kleinen Stücken
500 ml Wasser zum Verdünnen der Suppe
350 g rotschalige Kartoffeln, eher festkochende Sorte, in mundgerechten Stücken
350 g weiße oder gelbe Kartoffeln, festkochende Sorte, in mundgerechten Stücken
4 EL getrocknete Guascas (Knopfkraut), zwischen den Fingern ein wenig zerrieben
Etwas Salz zum Abschmecken
50 g Kapern aus dem Salz oder aus der Lake, gut abgespült
100 ml Crème fraîche oder Crème double

aus die halbe Welt erobert hat. Als äußerst reproduktionsfreudiges Unkraut machen die Guascas in Europa so manchem Gärtner das Leben schwer – als kulinarische Zutat aber sind sie bei uns trotzdem kaum zu bekommen. Das Knopfkraut verleiht der Suppe ein grasiges, hanfiges, sehr spezielles Aroma – allerdings nur, wenn man es relativ großzügig einsetzt. Ich habe Ajiaco mit getrockneten Guascas gekocht, die ich aus Kolumbien mitgebracht habe. Auch ohne das Kraut schmeckt das Ajiaco fein. Einen starken Einfluss auf das Aroma haben auch die Kapern, die man am Schluss über die Suppe gibt. Sie sind gewissermaßen die Revanche Europas für das Knopfkraut, wurden sie doch von den Europäern in die neue Welt gebracht und machen sich heute in so manch altem Gemäuer in Kolumbien breit, ganz zum Ärger von Hausbesitzern und Restauratoren.

Zubereitung (Kochzeit 3½ Stunden, Abkühlzeit 3 Stunden)

1 | Rinderknochen, Mais, 2 TL Salz, Pfeffer, Safran mit 2 L Wasser kalt aufsetzen, zum Kochen bringen, Schaum abschöpfen, Hitze reduzieren und 1½ Stunden halb zugedeckt sanft köcheln lassen.

2 | Rinderbrühe durch ein Sieb in einen sauberen Topf fließen lassen, Mais aus dem Sieb klauben, Knochen entsorgen.

3 | Hühnerbrust, Frühlingszwiebeln, Koriandergrün und 1 TL Salz mit 1 L Wasser kalt aufstellen, zum Kochen bringen, Deckel aufsetzen und 20 Minuten köcheln lassen.

4 | Hühnerbrühe durch ein Sieb in einen sauberen Topf fließen lassen, Zwiebeln und Koriandergrün entsorgen. Die Hühnerbrust etwas abkühlen lassen, dann in mundgerechte Streifen reißen.

5 | Die Brühe von der Hühnerbrust und die Brühe aus den Rinderknochen vermischen. *Man kann die Brühe auch entfetten. Am besten lässt man sie dafür abkühlen bis das Fett an den Rändern der Oberfläche kleine Plättchen formt und so leicht abgehoben werden kann.*

6 | Die klein geschnittenen, mürbe kochenden Kartoffeln hineingeben, nochmals 500 ml Wasser zugießen, aufkochen lassen, Deckel ganz auflegen und 1 Stunde lange simmern lassen.

7 | Die Brühe mitsamt den Kartoffeln durch ein Passe-vite geben (oder mit dem Handmixer pürieren) und dann mit einem Schneebesen gut durchrühren. *Die Brühe sollte nun eine leicht dickliche Konsistenz haben, aber durchaus noch flüssig sein. Wenn sie zu fest scheint, nochmals etwas Wasser begeben.*

8 | Die festkochenden Kartoffeln und die Guascas in die Brühe geben und 20 Minuten köcheln.

9 | Hühnerfleisch und Maiskolben begeben, nochmals 10 Minuten köcheln (oder bis die Kartoffeln gar sind). Mit Salz abschmecken. Suppe auf Teller oder Schüsseln verteilen, mit einem Kleckser Sahne dekorieren, Kapern separat dazu geben. *Wenn man Kapern aus dem Salz serviert, dann sollte man beim Abschmecken der Suppe mit Salz eher zurückhaltend sein, da die kleinen Früchte – je nachdem, wie lange man sie wässert – noch ziemlich salzig sein können.*

In Bogotá gab es zur Suppe ein Schälchen mit Avocadostücken.