
Vatapá

Gericht für 8 Personen.

Der Vatapá ist eines der bekanntesten afrobrasilianischen Gerichte. Obwohl er sehr populär ist und in Bahia seinen Ursprung hat, ist er dennoch kein alltägliches Essen.

Zutaten:

- 1 Weißbrot (750g)
- 150g getrocknete Krabben
- 150g Cashewnüsse
- 150g Erdnüsse
- 200 ml Kokosmilch
- 500g Zwiebeln
- 1 Bund frischer Koriander
- 1 Bund Petersilie
- ca. 1 cm frische Ingwerwurzel
- 1 Essl. Salz
- 1 Teel. Pfeffer
- 4 Knoblauchzehen
- ½ Tasse Öl bzw. Olivenöl / 2 Tassen Palmöl

Zum Garnieren:

einige ganze, frische Krabben

Zubereitung:

Zwiebeln, Koriander, Petersilie, Ingwer, Salz, Pfeffer und Knoblauch im Mixer zerkleinern. Das Brot in der mit Wasser verdünnten Kokosmilch einweichen, im Mixer pürieren oder durch ein Sieb passieren. Die trockenen Zutaten (Erdnüsse, Cashewnüsse, Krabben) ebenfalls im Mixer zerkleinern.

In einem großen, hohen Topf das Öl erhitzen, die Gewürze darin kurz anbraten und dann die Brotmasse hinzufügen. Unter ständigem Rühren die übrigen, zerkleinerten Zutaten dazugeben. Das Palmöl dann dazugießen und ca. 30 Minuten unter ständigem Rühren bei kleiner Flamme kochen lassen, bis die Masse beginnt, sich vom Topfboden zu lösen. Eventuell nachwürzen. Damit sich keine Haut auf dem Vatapá bildet, gibt man 2 bis 3 Essl. Palmöl auf das fertige Gericht. Kurz vor dem Servieren einige Krabben als "Schmuck" hinzufügen.

Beilage:

Unerlässlich ist ein scharfer "Molho de Pimenta Baiano", den man jedoch nicht dem Gericht zufügt, sondern getrennt dazu reicht.