



Hohrücken "Mojo rojo"

"Mojo rojo" ist eine pikante bis sehr scharfe Sauce, die auf den Kanarischen Inseln gern zu Fleisch und Fisch serviert wird. Von dieser kalten Sauce gibt es verschiedenste Variationen, wobei Knoblauch, Paprika, Chili, Olivenöl und Essig nie fehlen dürfen. Abgerundet wird sie meist mit Tomatenmark und Peperoni.

Sie passt sehr gut zu Steaks vom Rind und im Ofen gebratenen grösseren Fleischstücken (z.B. Hohrücken) oder gebratenem Meerfisch.

Zutaten

1 Hohrückensteak
Salz und Pfeffer

Mojo rojo (2 Portionen):

1dl Olivenöl
0.5dl Weissweinessig (Balsamico bianco)
2 grosse Knoblauchzehen
40g Peperoni
4-5cm Peperoncino
1/2Tl Kreuzkümmel
1Tl Pul biber (oder süsses Paprika)
3Tl Tomatenpüree
Salz

Zubereitung

Knoblauch fein hacken. Peperoni mit dem Sparschäler schälen und zu kleinen Würfeln schneiden. Kreuzkümmel im Mörser zerstoßen.

Olivenöl und Essig in ein hohes Gefäss geben, alle weiteren Zutaten für die Mojo rojo

zugeben und mit dem Stabmixer sehr fein pürieren. Zum Schluss mit Salz abschmecken.

Daran denken: Schärfe hinzufügen kann man immer, Schärfe mildern, das geht kaum mehr. Also den Peperoncino zurückhaltend dosieren und allenfalls erneut Peperoncino in die fertige Sauce einmischen. Oder man würzt die Sauce mit Tabasco nach.

Mojo rojo eine Stunde ziehen lassen und vor dem Anrichten nochmals gut durchmischen.

Die Mojo rojo kann gut im Kühlschrank ein paar Tage aufbewahrt werden, sie sollte aber vor dem Anrichten auf Zimmertemperatur gebracht werden.

Hohrückensteak 1 Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen und beidseitig salzen und pfeffern.

In Bratbutter beidseitig 2 Minuten scharf anbraten. Herdplatte ausschalten und die Pfanne von der Platte wegziehen. Zugedeckt 5 Minuten nachziehen lassen.





