Papas Arrugadas - kanarische Salzkartoffeln mit Mojo Rojo und Mojo Verde

Kanarische "Gschwellti": Papas Arrugadas kann man mit Runzelkartoffeln übersetzen. Sie werden in stark gesalzenem Wasser mit der Schale gekocht und anschliessend in der trockenen Pfanne ausgedampft, was ihre Haut schrumpelig werden lässt.

Mojo Rojo und Mojo Verde sind in der kanarischen Küche allgegenwärtig, sie werden zu gegrilltem Fleisch, zu Fisch, aber auch als einfaches Gericht zusammen mit Papas Arrugadas serviert. Die rote Mojo Rojo ist pikant, sie wird mit Tomate, Peperoncino, Paprika, Kümmel und Knoblauch zubereitet. Die säuerliche, grüne Mojo Verde wird aus Petersilie, Koriander, grüner Peperoni, Knoblauch und Essig zubereitet. Grundlage beider Saucen ist gutes Olivenöl.

Der Geschmack von Koriander wird von vielen Menschen als unangenehm, oder gar als seifig empfunden. Zusammen mit anderen Zutaten, wie Petersilie und Knoblauch, ist er trotzdem ein feines Gewürz, das einen runden Hintergrundgeschmack liefert.

Die Saucen sind grosszügig rezepiert, sie lassen sich gut ein paar Tage im Kühlschrank aufbewahren. Die Mojo Rojo habe ich vorab als Beigabe zum gebeizten Flanksteak zubereitet

Zutaten (2 Portionen)

```
450g    kleinere Kartoffeln festkochend
8dl     Wasser
100g    Meersalz (oder ca. 60g herkömmliches Salz)

Mojo Verde:
1       grosser Bund italienische Petersilie
1       halb so grosser Bund Koriander
3-4     grosse Knoblauchzehen
2       grüne, spitze Peperoni, ca. 100g
```

12cl	Olivenöl
8cl	weisser Balsamico
	Salz und Pfeffer
	Altbrot

Mojo Rojo:

8cl	Olivenöl
4cl	dunkler Balsamico
2El	Tomatenpüree
50g	Peperoni
2	Knoblauchzehen
1/2Tl	Kreuzkümmel
2Tl	Pul Biber (oder mildes Paprika)
1Tl	Paprika geräuchert
5-6cm	Peperoncino
	Salz
20g	dunkles Altbrot

Zubereitung

Mojo Verde:
Petersilie und Koriander grob hacken, dabei dicke Stengelteile vorab wegschneiden. Peperonis längs halbieren, die Kerne herausschaben, die Schote zu groben Stücken schneiden. Knoblauch zu groben Stücken schneiden. Brot klein würfeln.

6cl Balsamico in einen Mixbecher geben, zuerst die Kräuter, dann Peperoni und Knoblauch zugeben (es lässt sich leichter mixen, wenn die feinen Blätter etwas beschwert sind).

Alles fein mixen. Olivenöl zugeben und nochmals mixen, dabei Brotwürfeln nach und nach zugeben, bis die Sauce dickflüssig wird. Rest des Balsamico ebenfalls nach und nach zugeben, bis die gewünschte Säure vorhanden ist. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mojo Rojo:
Peperoncino längs halbieren und die sehr scharfen Kerne herausschaben. Die Schote zu Streifchen schneiden. Peperoni würfeln, Knoblauch grob hacken, Kreuzkümmel im Mörser leicht zerstossen. Brot klein würfeln.

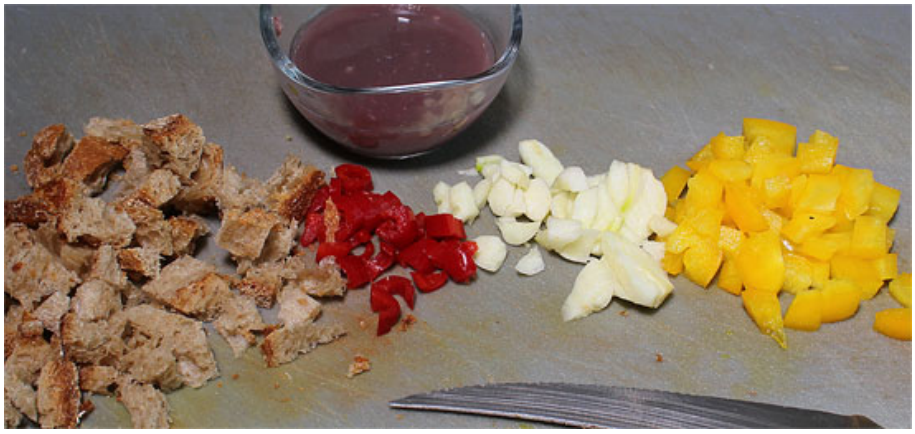
Alle Zutaten bis auf das Brot in ein hohes Gefäss geben und mit dem Stabmixer pürieren. Tipp: Nur ein Teil des Peperoncinos zugeben und bei Bedarf am Schluss noch mehr Peperoncino untermixen. Sauce mit Salz abschmecken. Altbrot nach und nach untermixen bis die Sauce dickflüssig wird.

Kartoffeln:
Kartoffel mit der Gemüsebürste gründlich abschruppen, aber nicht schälen.

Wasser mit dem Meersalz aufkochen. Kartoffeln zugeben und ca. 30 Minuten (je nach Grösse und Sorte) kochen lassen. Zu Beginn sollten die Kartoffel gut mit Wasser bedeckt sein, zum Schluss sollten die Kartoffeln nur noch zur Hälfte im Wasser liegen.

Wasser abgiessen, Herdplatte ausschalten und die Pfanne mit den Kartoffeln auf die

Herdplatte zurückstellen. Unter stetigem Rütteln ca. 3-4 Minuten ausdampfen lassen, bis die Kartoffeln leicht schrumplig werden und die Schale mit Salzkrüstchen bedeckt ist.



Zutaten Mojo Rojo

Zutaten Mojo Verde