

Papas Arrugadas mit Mojo Rojo und Mojo Verde

Zutaten für die Mojo Rojo

200 g gegrillte rote Paprika aus dem Glas
2 Knoblauchzehen
3 kleine rote Chilis
1 TL Kreuzkümmel / Cumin (gemahlen)
Salz & Pfeffer

Sonstiges Equipment

(Equipment wie div. Töpfe, Pfannen, Schüsseln, Messer, Schneidbretter, Servierteller etc. werden vorausgesetzt)
Küchenhandschuhe
Blitzhacker oder Pürierstab + Schüssel



Zutaten für die Mojo Verde

1 grüne Paprika
40 g Petersilie
40 g Koriander
3 grüne Chilis
2 Knoblauchzehen
2 EL Paniermehl
100 ml Olivenöl
1 EL Weißweinessig
Salz & Pfeffer

1 kg kleine neue Kartoffeln
75 g feines Meersalz
500 g grobem Meersalz (optional)

Zutaten Zubereitung

1. Mojo Rojo zubereiten

100 ml Olivenöl in einen kleinen Topf geben und langsam erhitzen.
In der Zwischenzeit

2 Knoblauchzehen schälen und in Scheiben schneiden. Diese ins Öl geben und nur ganz leicht anbräunen. Das Öl sofort vom Herd nehmen und wenn es noch zu heiß ist, das Öl umfüllen, damit der Knoblauch nicht zu stark weitergart und braun wird.

Das Öl etwas abkühlen lassen.

3 kleine rote Chilis entstielen, entkernen und in einen Blitzhacker oder in eine Pürierschüssel geben.

Das abgekühlte Öl mit dem Knoblauch hinzugeben.

200 g gegrillte rote Paprika aus dem Glas abtropfen lassen und ebenfalls dazugeben.

Mit

1 TL Kreuzkümmel / Cumin (gemahlen) sowie

Salz & Pfeffer würzen.

Alles grob pürieren. Die Mojo Rojo bis zum Servieren abgedeckt. Im Kühlschrank ist sie einige Tage haltbar.

Zutaten Zubereitung

2. Mojo Verde zubereiten

- 100 ml Olivenöl** in einen kleinen Topf geben und langsam erhitzen.
In der Zwischenzeit
- 2 Knoblauchzehen** schälen und in Scheiben schneiden. Diese ins Öl geben und nur ganz leicht anbräunen. Das Öl sofort vom Herd nehmen und wenn es noch zu heiß ist, das Öl umfüllen, damit der Knoblauch nicht zu stark weitergart und braun wird.
Das Öl etwas abkühlen lassen.
- 3 grüne Chilis** entstielen, entkernen und in einen Blitzhacker oder in eine Pürierschüssel geben.
Das abgekühlte Öl mit dem Knoblauch hinzugeben.
- 1 grüne Paprika** halbieren, den Stiel, die Kernen und die weißen Rippen entfernen.
Grob schneiden und in den Blitzhacker geben.
- 40 g Petersilie und 40 g Koriander** waschen, trockenschütteln und grob zerkleinern.
Ebenfalls in den Blitzhacker geben. Noch
- 2 EL Paniermehl** und
- 1 EL Weißweinessig** dazugeben und mit
- Salz & Pfeffer** würzen.
Alles grob pürieren. Die Mojo Verde bis zum Servieren abgedeckt. Im Kühlschrank ist sie einige Tage haltbar.

3. Kartoffeln zubereiten

- 2 l Wasser** in einem mittleren Topf zum kochen bringen.
Sobald das Wasser kocht
- 75 g Meersalz** in den Topf geben.
- 1 kg kleine neue Kartoffeln** abwaschen und in das kochende Wasser geben.
Die Kartoffeln ca. 20 Minuten kochen. Anschließend das Wasser abgießen und den Topf zurück auf den Herd stellen. Die Hitze reduzieren und die Kartoffeln noch etwas austrocknen lassen bis sie die typische Salzkruste zeigen.

4. Anrichten

- Die Kartoffeln in eine Schüssel umfüllen. Besonders hübsch sehen sie aus, wenn man sie auf
- 500 g grobem Meersalz** serviert (siehe Foto).
Die Mojo Rojo und Mojo Verde ebenfalls in passende Schüsselchen füllen und dazu reichen.