

Kartoffeln, Mojo-Soße, Chorizo in Apfelwein, Champignons

Für zwei Personen

Für die Kartoffeln:

2 Tomaten	250 g festk. Kartoffeln	2 rote Paprika
2 rote Chilis	4 Knoblauchzehen	4 Scheiben Toastbrot
1 TL gemahlener Kreuzkümmel	50 ml Olivenöl	50 ml Rotweinessig
3 EL grobes Meersalz	1 TL edelsüßes Paprikapulver	3 Safranfäden
	Salz	Pfeffer

Für die Chorizo in Apfelwein:

150 g Chorizo	1 Zwiebel	4 EL Hühnerfond
80 ml trockener Apfelwein	1 TL edelsüßes Paprikapulver	1 Lorbeerblatt
50 ml Sherryessig	1 Zweig glatte Petersilie	Olivenöl, Salz

Für die Champignons:

4 Champignons	150 g Schweinemett	1 kleine Schalotte
2 Knoblauchzehen	1 TL edelsüßes Paprikapulver	1 Prise Kreuzkümmel
1 EL Pinienkerne	1 Ei, davon das Eigelb	1 Zweig glatte Petersilie
2 EL Olivenöl	Butter	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

50 g Pimientos de padron	3 TL grobes Meersalz	Olivenöl, zum Beträufeln
--------------------------	----------------------	--------------------------

Für die Kartoffeln und Mojosauce: Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Kartoffeln waschen, in einen Topf geben, Wasser einfüllen bis die Kartoffeln bedeckt sind. Grobes Meersalz darüber geben, mit Geschirrtuch abdecken und Kartoffeln garen. Die Kartoffeln bekommen eine Salzkruste und schrumpeln. Paprika und Tomaten abbrausen, trocken tupfen und kleinschneiden. Knoblauch abziehen und kleinhacken. Vom Toastbrot die Rinde abschneiden und kleinschneiden. Chili halbieren, Kerne entfernen und zerkleinern. Nun Paprika, Tomaten, Knoblauch, Olivenöl, Essig, Kreuzkümmel, Paprikapulver und Safran vermengen und zu einer sämigen Paste pürieren. Ist sie noch zu flüssig, Toastbrot hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Chorizo in Apfelwein: Zwiebel abziehen, feinhacken und in einem Topf mit Olivenöl andünsten. Paprikapulver dazugeben und kurz weiterdünsten. Apfelwein, Fond und Lorbeerblatt zu den Zwiebeln geben und aufkochen. 5 Minuten köcheln und reduzieren lassen. Petersilie abbrausen, trocken wedeln und kleinhacken. Chorizo in Scheiben schneiden und hinzufügen. Nochmals 5 Minuten köcheln und reduzieren. Essig und Salz hinzufügen und mit Petersilie bestreuen.

Für die Champignons: Champignons putzen. Stiele entfernen und feinhacken. Schalotte und Knoblauch abziehen, sehr fein hacken und in der Hälfte des Olivenöls andünsten. Die Pilzstiele hinzufügen und alles einkochen. Mett dazugeben und mit Salz, Pfeffer Paprika und Kreuzkümmel würzen; 5 Minuten dünsten. Petersilie abbrausen, trocken wedeln und feinhacken, zusammen mit den Pinienkernen und dem Eigelb unter das Hack mischen. Eine Auflaufform einfetten. Die Champignon-Köpfe mit der Mischung füllen und in die Auflaufform setzen. Das restliche Olivenöl darübergeben. Im Ofen ca. 15 Minuten garen.

Für die Garnitur: Die Pimientos auf ein mit Backpapier bedecktes Backblech legen, mit Olivenöl beträufeln und grobes Meersalz darüberstreuen. Für ein paar Minuten in den Ofen geben. Kartoffeln mit scharfer Mojosauce, Chorizo in Apfelwein und mit Schweinemett gefüllte Champignons auf Tellern anrichten und servieren.

Karin Ritter am 25. Juli 2017