

Kartoffeln kanarisch

Für 4 Personen:

1 kg kl. mehligk. Kartoffeln 4 EL grobes Meersalz

Mojo picón:

3 Knoblauchzehen 2-3 getrock. rote Chilischoten 1 TL Kreuzkümmel
1 TL Edelsüßpaprika 1 TL Salz 100 ml Olivenöl
1-2 EL Rotweinessig

Mojo verde:

3 Knoblauchzehen $\frac{1}{2}$ Bund Koriander $\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
100 ml Olivenöl 1-2 EL Rotweinessig Salz

Kartoffeln gründlich waschen und in einen breiten Topf geben. Die Kartoffeln sollten alle nebeneinander hineinpassen, ohne übereinander zu liegen. Wasser zugießen, sodass sie gerade so mit Wasser bedeckt sind. Meersalz darüber streuen.

Wasser zum Kochen bringen und Kartoffeln ca. 20 Minuten garen. Das Wasser sollte zu diesem Zeitpunkt größtenteils verdampft sein.

Hitze reduzieren und Kartoffeln ca. 20 Minuten weiter garen, bis das Wasser komplett verdampft ist.

Dabei aufpassen, dass die Kartoffeln nicht anbrennen. Die Papas arrugadas sind fertig, wenn sie ihre typische runzelige Oberfläche und eine feine Salzkruste bekommen haben. Vom Herd nehmen und nach Belieben mit Mojo servieren.

Mojo picón:

Knoblauchzehen schälen und durch eine Presse drücken. Chilischoten entkernen, grob hacken. Vorbereitete Zutaten mit Kreuzkümmel, Paprika, Salz und Olivenöl verrühren. Mit einem Pürierstab pürieren. Soße mit Essig abschmecken.

Mojo verde:

Knoblauchzehen schälen, durchpressen. Kräuter waschen, gut trocken schütteln. Knoblauch, Kräuter, Kreuzkümmel und Öl verrühren. Mit dem Pürierstab pürieren.

Mit Essig, Salz abschmecken und in ein Schälchen füllen.

NN am 24. Juli 2024