

DAS KANARISCHE MOJO REZEPT *...nach Sandra-José Kober*

Zutaten für 2-3 Personen:

Mojo Rojo

1 mittelgrosse reife süsse Páprika
1-2 Knoblauchzehen oder auch mehr...
1 Paprika Palmera (süss),
oder ½ TL Páprika edelsüss,
eine Prise Kreuzkümmel,
nach belieben chili für die Schärfe,
einen TL grobes Meersalz,
2 Esslöffel Essig,
4 Esslöffel Wasser,
Olivenöl

Mojo Verde

¼ Bund frischer Koriander
1-2 Knoblauchzehen oder mehr..
eine Prise Kreuzkümmel,
¼ Bund Petersilie,
einen TL grobes Meersalz
2 Essl. Essig
4 Essl. Wasser
Olivenöl

Zubereitung:

Die Paprika und den Knobi kleinschneiden und in ein hohes Zauberstab-gefäss hineingeben. Die Gewürze hinzugeben (Chili, Paprika edelsüss oder die Paprika Palmera, den Kreuzkümmel, das Meersalz, 2 Esslöffel Essig , 4 EL Wasser und nun alles mit Olivenöl bis max zur Hälfte des Gesamtvolumens aufgiessen. Nun mit dem Zauberstab alles kurz durch mixen, (nicht ganz klein mixen der Mojo sollte ein bischen Konsistenz haben). Wichtig: Das Wasser emulgiert mit dem Olivenöl, die Farbe des Mojos wird hellrot wenn er emulgiert. Dann ist alles richtig, falls nicht, ein bischen Wasser hinzufügen und nocheinmal durchmischen. Ist der Mojo zu flüssig, ein bischen Paniermehl hinzufügen, (3-4 EL), das gibt ihm auch Geschmack!!

Die Zubereitung für den grünen Mojo ist genauso, aber mit weniger Öl. dieser Mojo hat eine flüssigere Konsistenz und ist nicht scharf.

Zubereitung der Kanarischen Kartoffeln (Papas Arrugadas):

Die Kartoffeln in einen Topf geben, knapp mit Wasser bedecken, eine Hand grobes Meersalz und 2/4 Zitronenscheibe dazufügen. Abdecken, und kochen bis sie gut durch sind. Dann Wasser abschütten, den Topf ohne Deckel wieder auf die Feuerstelle. Ab und zu mal aufschütteln, so dass die Feuchtigkeit entfliehen kann, ruhig ca.10min ausdünsten lassen, dann schrumpeln sie schön und haben eine tolle Salzkruste. Wenn ihr keine Kruste habt, habt ihr zu wenig Salz dazugegeben.

(Ursprünglich hat man diese Kartoffeln mit Meerwasser zubereitet und mit kanarischen Wild Kartoffeln = papas bonitas, keine Speisekartoffeln, wie heute genutzt)

Salmorejo sosse:

Ist eine Kanarisch typische Sosse die gut zu Fleisch, Thunfisch und Kaninchen passt. Man nimmt einen Gemüsefond vom Vortag, der über die jeweilige Zutat gegossen wird und mit Rosinen, Lorbeer, gemahlenden Mandeln, rotem Mojo, (teilweise ein Schuss Bier) und viel Knoblauch versetzt wird. Dann lässt man alles im Topf, im Ofen oder Römertopf auf geringer Temperatur schmoren. Am besten am Vortag zubereiten, nach einmal aufwärmen schmeckts besser. Das Fleisch wird meistens über Nacht in Milch eingeweicht, die mit Kräutern und Bier versetzt wird.... Que Rico!! Buen provecho!