

Runzelkartoffeln mit roter & grüner Soße

(Papas Arrugadas mit Mojo Rosso & Mojo Verde - Kanarische Zwischenmahlzeit zum Wein)

Zutaten für vier Personen:

Erdäpfel

1,5 kg Drillinge (kleine, runde Kartoffeln)

350 g Meersalz

Rote Soße

3 rote Paprika, 3 Schalotten, ein Stück Butter in der Größe eines 42 g Hefewürfels - also in etwa 42 g Butter, ein Schuss Roséwein, 1 Knoblauchzehe, ½ Chilischote, 100ml Olivenöl, ½ Teelöffel gemahlener Cumin, ½ Teelöffel süßes Paprikapulver, 1 Teelöffel Weißweinessig, 1 Prise Meersalz, 1 Prise weißer Pfeffer, 1 Prise brauner Rohrzucker

Grüne Soße

2 Bund frischer Koriander, 1 Bund frischer Kerbel, 1 Knoblauchzehe, 1 Stück frischer Ingwer in der Größe der Knoblauchzehe, 1 Schalotte, Abrieb und Saft von einer Limette, 1 rohes Ei, 100 ml Olivenöl, 1½ Teelöffel Kren, 1 Prise Meersalz, 1 Prise weißer Pfeffer, 1 Prise „Muskatnuss, Herr Müller!“, 1 Prise brauner Rohrzucker

Zubereitung:

Rote Soße

I Paprika längs vierteln, Kerne und weiße Teile entfernen. Auf einem Blech, mit der Haut nach oben, im 200°C heißen Ofen solange grillen, bis sie Blasen werfen und die Haut schwarz wird. In der Zwischenzeit die Butter in einem Topf erhitzen, die Schalotten fein würfeln, darin glasig anschwitzen und mit dem Roséwein ablöschen.

Sich selbst einen kühlen Schluck Rosé zu Gemüte führen.

Paprika aus dem Ofen nehmen, zum Abkühlen mit einem angefeuchteten Tuch abdecken und danach die Haut abziehen. Paprika, Chili und Knoblauch in Stücke schneiden. Gemeinsam mit den Schalotten in eine Schüssel geben und pürieren. Das Olivenöl zugeben und mit dem Cumin, Paprikapulver und Essig hoch montieren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Grüne Soße

- II** Koriander und Kerbel waschen und trockenschleudern. Knoblauchzehe, Ingwer und Schalotte fein würfeln. Gemeinsam mit dem Limettensaft, dem Ei und dem Olivenöl pürieren und hoch montieren. Koriander und Kerbel mit den Stielen sehr fein hacken und der Flüssigkeit zugeben. Limettenabrieb und Kren unterrühren. Mit Salz, Pfeffer, „Muskatnuss, Herr Müller!“ und Zucker abschmecken.

Runzelkartoffeln

- III** Kartoffeln gründlich waschen und mit dem Salz in einen ofenfesten, breiten, flachen Topf geben. Lediglich mit Wasser bedeckt weich kochen, was etwa 18 Minuten dauern sollte. Sind sie fast gar bis gar, das Wasser abgießen und die Kartoffeln mit dem verbliebenen Salz im geöffneten Topf bei 105°C im Ofen etwa 10 Minuten lang ausdampfen lassen. So entsteht beim Trocknen eine dünne Salzschiicht auf der Kartoffelschale.

Die noch warmen Kartoffeln werden dann schlichtweg mit den Fingern aufgebrochen, in die Soßen getunkt und zur zweiten Flasche Roséwein gegessen.

Weil`s Bock macht.

Kann man aber auch gut und gerne als Beilage zu Tierischem aller Art reichen.

Zum Beispiel zur HeimlichWurst.

Macht auch Bock.