Kochwerkstatt Wiesbaden

Unser Rezept für Papas Arrugadas mit Mojo Rojo und Mojo Verde aus dem Kochkurs spanische Tapas

Zutaten:

1 kg Drilling Kartoffeln

300 g grobes Meersalz

Gemischte Kräuter

6 Knoblauchzehen

Pflanzenöl

1 Glas Ajvar

3 Eigelb

Pfeffer & Salz

1/2 TL Cumin

1/2 TL Kapern

1/2 TL Sardellenpaste

1 TL Paprikapulver edelsüß

Zubereitung:

Die Kartoffeln in einem großen Topf knapp mit Wasser bedecken und mit dem Meersalz zum Kochen bringen. Nach ca. 25 min. Kochzeit sollte das Wasser fast verdunstet sein. Die Kartoffeln sollten weich und leicht runzelig sein und auf den Kartoffeln sollte sich eine Salzkruste gebildet haben – die Kartoffeln können abgeschüttet werden. Vor dem Servieren warmhalten!

Mojo Verde (grün): Die Kräuter mit 3 Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer, Cumin, Kapern, Sardellenpaste, 2 Eigelb und Pflanzenöl zu einer gebundenen Emulsion vermixen. Final abschmecken.

Mojo Rojo (rot): Den Ajvar mit 3 Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer, Paprikapulver, einem Eigelb und Pflanzenöl ebenfalls zu einer gebundenen Emulsion vermixen und final abschmecken.

---

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82