Kartoffelbeilage III

Dieses Gericht ist sehr beliebt auf den Kanarischen Inseln. Es wird mit „verrunzelten, faltigen" Kartoffeln zubereitet, die nur dort wachsen.

Hier nimmt man gleichmäßig kleine Kartoffeln mit Schale. Diese gibt man in einen Topf mit Wasser - die Kartoffeln dürfen nur gerade mit Wasser bedeckt sein - und fügt ½ Tasse grobes Meersalz hinzu. Den Topf deckt man mit einem Küchentuch ab, nicht mit einem Deckel, da das Wasser verdampfen muss. Nun die Kartoffeln einmal aufkochen lassen und dann köcheln lassen bis die Kartoffeln gar sind. Danach gießt man das Kochwasser ab und stellt den abgedeckten Topf für ca. ½ Stunde zurück auf die ausgeschaltete Kochplatte, bis sich auf den Kartoffeln eine weiße Salzkruste bildet. Vorsicht! Die Restwärme der Kochplatte darf nicht so hoch sein, dass die Kartoffeln anbrennen. Zu diesen Kartoffeln reicht man folgende Saucen:

mojo verde

Folgene Zutaten im Mixer pürieren und evtl, noch nachwürzen:

1 Bund glatte Petersilie,

1 Bund Koriander,

1 grüne Paprikaschote,

mehrere Knoblauchzehen,

2 TL Salz,

2 TL schwarzen Pfeffer,

½ TL Kreuzkümmel ,

etwas Zitronen- oder Limettensaft ,

½ Tasse Olivenöl.

mojo rojo

Folgende Zutaten im Mixer pürieren und evtl. noch nachwürzen:

3 kleine rote Paprikaschoten,

3 EL Tomatenmark oder 3 reife entkernte Tomaten,

2 EL süßes Paprikapulver ,

2 getrocknete Chilischoten,

2 TL Salz,

2 TL schwarzen Pfeffer,

4 Knoblauchzehen,

½ TL Kreuzkümmel,

½ Tasse Rotweinessig,

½ Tasse Olivenöl.