



kochen.tv

Papas Arrugadas con Queso Marinado con Ajos e Mojo Colorado A la Lanzarote



Zutaten:

1 kg Kartoffeln, klein
Wasser
3handv grobes Meersalz
500 g Manchego
1 Knoblauch
3 Chilischoten, klein
2 Lorbeerblätter
2 Zweige Rosmarin und Thymian
handv schwarze Oliven
1,5 dl Weissweinessig
1 TL Salz
1 TL Zucker
Olivenöl
Einmachglas
1 Knoblauchknolle
1 Peperoni, rot
1 Chilischote, klein
1 TL Salz

Zubereitung:

Kartoffeln:

Kartoffeln in Topf geben und mit Wasser bedecken, Meersalz zugeben. Ca. 15-20min. köcheln lassen, bis sie gar sind. Anschliessend Wasser abschütten. Topf mit Kartoffeln zurück auf den Herd stellen und auf kleiner Hitze hin und her rütteln. So werden die Kartoffeln abgedämpft, das Salz an der Kartoffelschale kristallisiert, was sie leicht runzeln lässt. Keine Sorge wegen der grossen Salzmenge: die Kartoffeln können nicht versalzen!

Käse:

Manchego in mundgerechte Würfel schneiden und ins Glas geben. Geschälten Knoblauch in kleine Pfanne geben und mit Essig, 1,5dl Wasser, Salz und Zucker einmal aufkochen. Alles abschütten und den Knoblauch zum Käse geben. Chilis in Ringli schneiden. Wer es nicht so scharf mag: mit einer Nadel mehrmals einstechen und zum Käse ins Glas geben. Rosmarin und Thymian zugeben geben und mit Olivenöl auffüllen. Mindestens 3 Tage geschlossen im Dunkeln stehen lassen. Am besten an einem etwas kühleren Ort, z.B. im Keller.



		Mojo:
1 TL	Paprikapulver	Knoblauch schälen und grob zerkleinern. Peperoni und Chili
1 TL	Kreuzkümmel	entkernen, würfeln und in einen Mixbecher geben. Kümmel,
2	Scheiben Toast	Salz, Paprikapulver, Toastbrot ohne Rinde und Essig
0,7 dl	Weissweinessig	zugeben, - alles mixen. Im Faden Olivenöl zugeben. Nach
2 dl	Olivenöl	Bedarf mit Zucker und Essig abschmecken.

Alle drei Gerichte in kleine Töpfe oder Teller geben und gemeinsam mit einem guten Glas Wein oder Cava genießen. Ferienträume werden war!

Rezept von Meta Hildebrand