



hr1-DOLCE VITA

## Mojo Verde / Mojo Rojo

MOJO VERDE ist eine kalte Soße aus Kräutern, Knoblauch, Essig und Öl, ein bisschen vergleichbar mit Pesto. Auf Gomera wird sie vor allem zu den kanarischen Runzelkartoffeln Papas Arrugadas, zu Fisch oder zu Weißbrot als kleine Vorspeise serviert. Ich finde, Mojo schmeckt zu allem und geht immer (außer zum Nachtisch). MOJO ROJO hat rote Paprika und Chilis anstatt von Kräutern und sollte scharf sein. Jedes Restaurant, jede Köchin, jeder Koch hat sein eigenes Mojo Rezept, was er nicht verrät, es sind gefühlt ein paar 1000. Auch die Zubereitung ist Glaubenssache, die einen pürieren die Zutaten, die anderen zerkleinern sie im Mörser, weil sich so die Aromen besser entfalten, noch andere packen in die Mojo Verde noch grüne Paprika, für wieder andere eine Todsünde. Also: Ausprobieren. Ein paar Tipps fürs Grundrezept für die Mojo Verde:

### ZUTATEN

#### Mojo Verde:

1/2 Bund Petersilie  
1/2 Bund Koriander  
2 Knoblauchzehen  
1/2 Teelöffel Kumin  
10 Esslöffel bestes Olivenöl  
5 Esslöffel Zitronensaft  
etwas Pfeffer und Meersalz  
optional getrocknete Chili und Weinessig

#### Mojo Rojo:

2 rote Paprika  
2 rote Chilischoten  
3 Tomaten  
1/2 Teelöffel Kumin  
3 Knoblauchzehen  
8 Esslöffel bestes Olivenöl!!!  
1 Esslöffel Weißweinessig  
1/2 Teelöffel grobes Meersalz (nach und nach zugeben)

### ZUBEREITUNG

#### Mojo Verde:

Kräuter ohne Stiele mit allen Zutaten pürieren. So viel Olivenöl zugeben, bis eine sämige Konsistenz entsteht. Mit Meersalz, Pfeffer, evtl getrockneten Chilis und Essig abschmecken.

#### Mojo Rojo:

Paprika im heißen Ofen backen, bis man die Haut abziehen kann. Knoblauch, Tomaten und Chillies in der Pfanne anbraten. Alle Zutaten zusammen pürieren, wenn die Mojo zu flüssig ist, etwas Semmelbrösel rein geben und mit Meersalz und Essig abschmecken.

Man kann das Rezept auch auf kleinere Portionen runter rechnen und mit eigener Kreativität verfeinern, für die eigene einzigartige hausgemachte Mojo.