



# Barfuss – Rezept

## Kanarische Mojos

### Seegebiet: Kanarische Inseln / Nordatlantik

Mojos sind typisch kanarische Soßen, die als „Mojo verde“ und „Mojo rojo“ üblicherweise zu den „Papas Arrugadas“ (Salz-Schrumpfkartoffeln) gereicht werden und Bestandteil jedes Tapas-Essens sind.

Unser langjähriger Mitsegler Stefan hat uns dieses wunderbare Rezept mitgebracht – es ist nun vielfach borderprobt und einige Mitsegler werden es wiedererkennen:

#### Mojo de cilantro (Steuerbordmojo)

- 2 bis 3 grüne Spitzpaprika (notfalls normaler, grüner Paprika)
- 2 bis 3 Knoblauchzehen
- 1 grüne Chilischote (haben wir bisher weggelassen)
- 1 gestrichener TL Salz
- 1 gehäufte TL Kreuzkümmel
- 1/2 bis 1 Bund Koriander
- 4 bis 5 Scheiben Toastbrot ohne Rinde (normaler Weizentost, kein Buttertoast oder Vollkorntost!)
- 50 ml Weißweinessig
- 200 ml Olivenöl

#### Zubereitung:

Diese Zutaten klein schneiden und in das Püriergefäß geben, Gewürze hinzu, vom Koriander nur die Blätter. Das Toastbrot ebenfalls klein rupfen, hinzugeben und mit dem Essig übergießen. Dann mit dem Mixstab solange bearbeiten, bis alles zerkleinert ist. Anschließend unter ständigem Mixen das Olivenöl einfließen lassen. Ggf. noch mit Essig abschmecken (war bei uns nicht mehr nötig).

## Mojo picón à la Mojo-Man (Backbordmojo)

- 2 bis 3 rote Spitzpaprika (notfalls normaler, roter Paprika)
- 2 bis 3 Knoblauchzehen
- 1 bis 2 rote Chilischoten (notfalls Chilipaste), Dosierung nach Geschmack
- 1 EL (d.h. 3 TL) scharfes Paprikapulver
- 1 gestrichener TL Salz
- 1 gehäufter TL Kreuzkümmel
- 4 bis 5 Scheiben Toastbrot ohne Rinde (normaler Weizentost, kein Buttertoast oder Vollkorntoast!)
- 50 ml Weißweinessig
- 200 ml Olivenöl

### Zubereitung:

Siehe oben



Kanarische Tapas mit Mojos an Bord der InsPIRATION / Kanaren 2015

