

Papas arrugadas con mojo verde y rojo

**Runzelige Kartoffeln mit
grüner und roter Sauce**



Sin duda hoy en día se encuentra en todos los menús de los restaurantes y hogares de las Islas Canarias el favorito y famoso plato de las «papas arrugadas», acompañado de las deliciosas salsas «mojo rojo» y «mojo verde».

Las papas no son de por sí arrugadas. Es por el proceso especial de cocción que la piel adapta esta textura característica y el sabor salado.

Las papas tienen su origen en los Andes peruanos y gozan desde hace muchos siglos de una gran popularidad por la gran variedad de tipos y clases. Los conquistadores españoles finalmente trajeron la papa de Sudamérica a través de las Islas Canarias a Europa.

Sin embargo para las «papas arrugadas» ya desde el siglo XVI se cultiva en tierras canarias una variedad especial. La papa es relativamente pequeña y de tamaño uniforme. Sus campos de cultivo se encuentran hoy sobre todo en Tenerife y La Palma, entre 200 y 1000 metros sobre el nivel del mar.

Durante las últimas décadas en la cocina canaria las «papas arrugadas» ya no se sirven exclusivamente como acompañante en platos del día a día, sino que se ha desarrollado como un especial plato culinario que se sirve junto con dos tipos de «mojo». La salsa roja se prepara a base de tomates y la salsa verde con pimientos verdes. Las papas se comen con la piel, así que es importante lavarlas bien antes de cocinar. En Alemania se recomienda tomar papas pequeñas y sobre todo no harinosas.

Ohne Ausnahme findet man auf dem Speiseplan in jedem Restaurant und Haushalt auf den Kanarischen Inseln das beliebte und heute bekannteste Gericht «Papas arrugadas» (runzelige Kartoffeln). Dazu die genauso populären Saucen «mojo rojo» und «mojo verde».

Die Kartoffeln sind ursprünglich nicht runzelig. Erst durch den speziellen Kochvorgang erhalten die Schalen diese charakteristische Beschaffenheit und die Kartoffeln ihren salzigen Geschmack.

Die Kartoffel stammt ursprünglich aus den Anden, genauer aus Peru, und erfreut sich dort mit ihrer Vielzahl an Sorten und Arten seit Jahrhunderten großer Beliebtheit. Die spanischen Eroberer brachten schließlich die Kartoffel über die Kanaren nach Europa.

Für das Gericht «papas arrugadas» wird allerdings bereits seit dem 16. Jahrhundert vor Ort eine spezielle Kartoffelsorte angebaut. Die Kartoffeln sind recht klein und bei der Zubereitung achtet man auf eine gleichmäßige Größe. Ihre Anbaugelände sind heute hauptsächlich auf Teneriffa und La Palma, zwischen 200 und 1000 Höhenmetern.

Die «papas arrugadas» der Kanarischen Küche werden mittlerweile als eigenes Gericht angeboten, gar als Spezialität der Inseln, zusammen mit den hier erwähnten Saucen. Die rote Sauce wird auf Tomatenbasis zubereitet und die grüne Sauce hat als Grundlage grüne Paprika. Die Kartoffeln werden mit Schale gegessen; deshalb ist es wichtig, diese vor dem Kochen gründlich zu waschen. Hier in Deutschland empfiehlt es sich, festkochende, möglichst kleine Kartoffeln zu nehmen.

Rezept

Für vier Portionen nimmt man ein Kilo Kartoffeln, gibt diese in einen Topf mit reichlich Wasser. Eine halbe Tasse Meersalz hinzufügen. Den Topf anschließend mit einem Küchentuch abdecken (nicht mit dem Deckel, denn das Wasser muss verdampfen können) und das Wasser aufkochen lassen. Anschließend die Kartoffeln bei niedriger Hitze etwa 20 bis 25 Minuten weiter köcheln lassen. Die Garzeit hängt von der Größe der Kartoffeln ab. Sie sollen weich, aber nicht zu weich sein.

Danach das Kartoffelwasser abgießen und erneut den Topf mit dem Tuch abdecken und für etwa eine halbe Stunde auf die zuvor abgeschaltete Kochplatte stellen. Währenddessen bildet sich auf den Kartoffeln eine weißliche Salzkruste und die Schale bekommt ihr typisch runzeliges Aussehen.

Es gibt natürlich viele Varianten und Möglichkeiten einen «mojo», d.h. die Sauce, zuzubereiten. Je nach Geschmack bevorzugt der eine oder andere lieber Petersilie statt Koriander.

«mojo rojo»*Zutaten*

- 3 rote Paprikaschoten
- 2–3 reife Tomaten, geschält und entkernt (alternativ: 3 EL Tomatenmark)
- 4 Knoblauchzehen
- 2 kleine Chilischoten, getrocknet

- 1/2 Tasse Rotweinessig
- 1/2 Tasse Olivenöl
- 1 EL Paprikapulver, edelsüß
- 1/2 TL Kreuzkümmel
- 2 TL Salz
- 2 TL schwarzen, gemahlene Pfeffer

Die Paprikaschoten putzen, die Tomaten schälen und entkernen, den Knoblauch schälen und alles in kleine Stücke schneiden. Alle Zutaten im Mixer oder mit dem Pürierstab zu einer homogenen Masse verarbeiten und abschmecken.

«mojo verde»*Zutaten*

- 1 Bund Koriander (alternativ: Petersilie)
- 1 grüne Paprikaschote
- 4–6 Knoblauchzehen
- etwas Limettensaft (alternativ: Zitronensaft)
- 1/2 Tasse Olivenöl
- 1/2 TL Kreuzkümmel
- 2 TL Salz
- 2 TL schwarzen, gemahlene Pfeffer

Die Blätter vom Koriander und/oder der Petersilie von den Stängeln zupfen und etwas zerkleinern. Die Paprikaschote in kleine Stücke schneiden, die Knoblauchzehen vierteln. Alle Zutaten im Mixer oder mit dem Pürierstab zu einer homogenen Masse verarbeiten und abschmecken. Falls die Masse zu dickflüssig ist, kann diese mit 1–2 EL Wasser verdünnt werden.



Heidi Schade ist in Peru geboren und aufgewachsen, stammt aber aus einem österreichischen Elternhaus. Sie schreibt regelmäßig kulinarische Kolumnen, hat das erste deutschsprachige Buch über die peruanische Küche geschrieben, sowie als Autorin und Fotografin an mehreren Büchern mitgewirkt. Heidi Schade lebt und arbeitet heute in Mainz.

www.heidi-schade-fotografie.de