Kochen

Rezept von Martin Gehrlein aus der Sendung Kaffee oder Tee vom 30.06.2026

Meersalzkartoffeln mit Kräutersoße und Paprikasoße (Papas Arrugadas, Mojo verde und Mojo rosso) **Für 4 Personen**

Zutaten
Für die Kartoffeln
1 kg Kartoffeln, z. B. Drillinge
200 g Salz
50 g Meersalz, nach Belieben
1 Lorbeerblatt

Für die Kräutersoße (Mojo verde)
1 grüne Paprikaschote
8 Knoblauchzehen
2 Bund glatte Petersilie, groß (ca. 150 g)
2 Bund Koriander
4 Stiele Thymian
150 ml Olivenöl
60 ml Rotweinessig
etwas Meersalz
etwas Pfeffer, frisch gemahlen
1 Scheibe Toast- oder Weißbrot

Für die rote Paprikasoße (Mojo rojo)
2 Paprikaschoten, ca. 180 g
2 Zwiebeln, weiß
1 Knoblauchzehe
1 Peperoni, rot
4 EL Olivenöl
4 EL Balsamessig
etwas Paprikapulver
etwas Kreuzkümmelsamen
etwas Salz
etwas Pfeffer
1 Scheibe Toast- oder Weißbrot

Zubereitung
1. **Die Kartoffeln** gründlich abbrausen.
2. Kartoffeln in einen Topf geben und mit so viel Wasser auffüllen bis knapp, dennoch vollständig bedeckt sind. Salz und Meersalz zugeben.
3. Ein Küchentuch zwischen Deckel und Topfrand legen. Die Kartoffeln etwa 20 Minuten garen, bis das Wasser verdampft ist. Anschließend noch einige Zeit, bei niedriger Hitze, weiter garen und sich eine Salzkruste bildet. Achtung, bei den letzten Minuten den Topf bzw. die Kartoffeln im Auge behalten damit sie nicht anbrennen.
4. **Für die Mojo Verde** die Paprika putzen, abbrausen und in feine Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und würfeln. Kräuter abbrausen, trocken schütteln. Petersilie und Koriander grob hacken. Thymianblättchen von den Stielen zupfen.
5. Paprika, Knoblauch, Kräuter, Olivenöl und Essig in einen Standmixer geben und fein pürieren oder in einem hohen Rührbecher mit einem Pürierstab fein mixen. Mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. Falls die Mojo zu flüssig sein sollte, noch etwas Weißbrot untermixen.
6. **Für die Mojo rojo** Paprikaschoten und Peperoni putzen, entkernen, abbrausen und grob würfeln. Zwiebeln abziehen und ebenfalls würfeln.
7. Vorbereitete Zutaten mit Öl, Essig, Paprikapulver, Kreuzkümmel, Salz, Pfeffer in einem

Mixer oder mit dem Pürierstab fein mixen, falls die Masse zu flüssig ist, noch Weiß- oder Toastbrot untermixen.
8. Kartoffeln und Mojo Verde sowie Mojo rojo anrichten und servieren.

Das Video zum Rezept finden Sie hier:
https://www.swr.de/video/sendungen-a-z/kaffee-oder-tee/rezept-meersalzkartoffeln-mit-kraeutersosse-und-paprikasosse-100.html

Bitte beachten Sie, dass unsere Videos eine Sichtbarkeit von 2 Jahren haben und nach Ablauf der Frist nicht mehr zu finden sind.