Gelbe Sauce
Mojo amarillo

Mojo amarillo ist eine traditionelle kanarische Soße, die oft zu Kartoffeln, Fisch oder Fleisch serviert wird. Sie zeichnet sich durch ihre leuchtend gelbe Farbe und ihren fruchtig-würzigen Geschmack aus. Diese Soße ist perfekt, um Gerichten eine besondere Note zu verleihen.

Herkunft: Spanien
Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Vorbereitungszeit: 25 Minuten
Zubereitungszeit: 5 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

1 Paprika gelb
3 Zehen(n) Knoblauch
1 Chilischote(n) grün
1 Zitrone(n)
4 EL Orangensaft
2 EL Weißweinessig
100 ml Olivenöl
3 EL Paniermehl
1 Prise Salz
1 Prise Cayennepfeffer

Vorbereitung

Den Ofen vorheizen (220°, 200° Umluft). Die Paprika waschen, abtupfen, halbieren und entkernen. Ein Backblech mit Backpapier belegen, die Paprikahälften mit den Schnittflächen nach unten auf das Blech legen und im Ofen bei mittlerer Schiene 10 bis 12 Minuten backen. Wenn die Haut schwarz wird und beginnt, Blasen zu werfen, aus dem Ofen nehmen, abgedeckt kurz ruhen lassen und dann die Haut abziehen. Den Knoblauch schälen, die Chili waschen, entstielen und und entkernen. Die Zitronenschale abreiben, den Saft auspressen.

Zubereitung

Das Fruchtfleisch der Paprika mit dem Knoblauch, der Chili, Zitronenschale, Orangensaft, Essig und Olivenöl pürieren. Die Semmelbrösel unterrühren und alles mit Salz, Cayennepfeffer und dem Zitronensaft würzen.

© 2026 coquina.de