

Mojama

dg: sg

Mojama ist getrockneter Yellowfin Thunfisch.

Es handelt sich nicht um den Bottarga der Meeräsche-Rogen und ist viel weniger «fischig» im Aroma.

Optisch vergleichbar mit Bündnerfleisch oder Bresaola, geschmacklich Thunfisch.

Mojama

Olivenöl, mandelig (Mestral 100% Arbequina, Katalonien)

Gesalzene Langueta-Salzmandeln

Mojama in dünne Tranchen (1 bis 1.5 mm) aufschneiden und schuppenweise auf dem Teller auslegen.

Mit Olivenöl beträufeln.

Gut geröstete Langueta-Salzmandel darauf verteilen.

Mit Knusperbrot servieren.

Falls als Fingerfood serviert, Mandeln in Mojama-Scheibe einrollen.