

Ceviche Tacos mit dreierlei Salsa und Mais-Püree

Für zwei Personen

Für das Maispüree:	100 g Mais (Dose)	1 mehligk. Kartoffel
100 ml Sahne	1 EL Zucker	Salz, Pfeffer
Für das Ceviche:	250 g Rotbarbe	2 Limetten
3 Zweige Koriander	100 ml Pflanzenöl	Salz, Pfeffer
Für das Gurken-Salsa:	1 Limette	$\frac{1}{2}$ Salatgurke
1 grüne Chilischote	Zucker, Salz, Pfeffer	
Für die Tomaten-Salsa:	1 Limette	1 Tomate
1 Frühlingszwiebel	1 rote Chilischote	Zucker, Salz, Pfeffer
Für die Avocado-Salsa:	1 Hass-Avocado	1 rote Zwiebel
1 Limette	100 ml neutrales Öl	Zucker, Salz, Pfeffer
Für die Garnitur:	6 Tacoschalen	Salz

Für das Maispüree:

Einen Topf mit Wasser, Salz, Pfeffer und etwas Zucker aufkochen.

Kartoffel schälen, kleinschneiden und hinzugeben.

Wenn die Kartoffel gar ist, abgießen, stampfen und mit Mais und Sahne zu einem Püree verrühren.

Für das Ceviche:

Limetten halbieren, Saft auspressen und auffangen.

Koriander abrausen, trockenwedeln und kleinschneiden.

Fisch entgräten und in dünne Scheiben schneiden. Flache Schüssel mit Öl, Limettensaft- und Abrieb und Koriander bedecken. Fisch hineinlegen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Folie bedecken und zur Seite stellen.

Für das Gurken-Salsa:

Gurke schälen, halbieren und aushöhlen. Inhalt der Gurke mit Limettensaft- und abrieb, Salz, Zucker und Pfeffer mischen. Rest der Gurke in Würfel schneiden. Chili der Länge nach halbieren und kleinschneiden. Inhalt der Gurke durch ein Sieb reiben und über die Gurkenwürfel und Chili verteilen.

Für die Tomaten-Salsa:

Tomate waschen, trockentupfen, halbieren und den Inhalt herausholen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Limettensaft- und abrieb mischen. Tomate und Chili klein schneiden. Den gewürzten Inhalt der Tomate auf die Tomatenwürfel und Chili sieben.

Für die Avocado-Salsa:

Avocado halbieren und den Kern herausnehmen. Mit Öl einpinseln und auf eine Grillpfanne legen. Anschließend in Würfel schneiden und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Limettensaft- und abrieb vermengen.

Rote Zwiebel abziehen, kleinschneiden und in den Limettensaft legen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

Maispüree auf den Teller streichen damit die Tacoschalen stehen.

Banane in dünne Scheiben schneiden und in der Fritteuse kurz frittieren, herausnehmen, plattdrücken und nochmals frittieren. Abtropfen lassen und salzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Anna Müller am 08. August 2018