

# Taco mit Kabeljau, Shiitake, Zucchini-Ricotta-Dip, Salsa

## Für zwei Personen

### Für den Taco:

100 g Mehl                      1 EL neutrales Öl                      1,5 L Frittieröl  
1 Prise Salz

### Für den Fisch:

250 g Kabeljaufilet    1 Ei                      60 g Mehl  
Öl                      Salz                      Pfeffer  
120 ml Eiswasser

### Für die Shiitake:

400 g Shiitake              2 EL Olivenöl              1 Zweig Rosmarin  
1 Zweig Petersilie      Salz                      Pfeffer

### Für den Dip:

120 g Ricotta              1 Schalotte               $\frac{1}{2}$  Zucchini  
2 EL Ajvar              1 Rosmarinzweig      1 Thymianzweig  
Olivenöl              Salz                      Pfeffer

### Für die Salsa:

1 Mango                      20 g Pistazien              1 Zwiebel  
1 Limette                      2 Knoblauchzehen      1 EL Weißweinessig  
Salz                      Pfeffer

### Für die Garnitur:

1 Zitrone                      1 Zweig glatte Petersilie

### Für den Taco:

Das Mehl, Salz und Öl gut vermischen und 1-2 EL heißes Wasser zugeben, bis ein fester Teig entsteht. Den Teig in 5 kleine Portionen aufteilen und jeweils kreisförmig mit einem Nudelholz ausrollen. Alternativ eine Tortillapresse verwenden.

Die Teigkreise anschließend mit einer Gabel löchern, so dass die Luft beim frittieren rauskommen kann. Die Tacos in Öl frittieren und währenddessen mithilfe von zwei Pfannenwendern in Taco-Form bringen.

Die Tacos auf Küchenpapier ruhen lassen.

### Für den Fisch:

Fisch waschen und trockentupfen. In Streifen schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Schüssel eiskaltes Wasser und Ei verrühren. Das Mehl anschließend schrittweise hinzugeben und die Fischstreifen damit überziehen. Zum Schluss die Fischstreifen in einer Pfanne in Öl für 2-3 Minuten braten.

### Für die Shiitake:

Den Ofen auf 160 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und hacken. Die Pilze putzen, mit Olivenöl, Rosmarin, Salz und Pfeffer marinieren und im Ofen für 15 Minuten garen. Einen Teil der Shiitake in den Ricotta-Zucchini-Dip rühren (siehe unten), die übrigen Pilze für die Taco-Füllung bereitlegen.

Für die Garnitur Petersilie abbrausen, trockenwedeln, hacken und bis zum Anrichten zur Seite stellen.

### Für den Ricotta-Zucchini-Dip:

Die Schalotte abziehen, in dünne Streifen schneiden und in Öl glasig anbraten. Zucchini fein hacken und dazugeben. Thymian und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und jeweils einen TL klein hacken. Zucchini- Schalotten-Mischung mit den übrigen Shiitake (siehe oben), Ricotta,

Kräutern, Ajvar, Salz und Pfeffer vermengen.

kuechenschlacht.zdf.de **Für die Mango-Pistazien-Salsa:**

Mango entkernen und würfeln. Zwiebel abziehen und würfeln. Den Saft einer halben Limette auspressen. Knoblauch abziehen und fein schneiden. Pistazien hacken. Mango, Zwiebeln, Pistazien, Limettensaft, Knoblauch und Weißweinessig gut vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Garnitur:**

Zitronensaft auspressen, Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken.

Die Tacos mit dem Ricotta-Zucchini-Dip bestreichen, mit Mango- Pistazien-Salsa und übrigen Shiitakepilzen auffüllen und mit dem knusprigen Fisch belegen. Mit etwas Zitronensaft beträufeln, mit Petersilie garnieren und servieren.

Mattan Shelomo am 06. August 2020