

Ceviche und Kohl-Salat, Chorizo, Kürbis, Bohnenmus

Für zwei Personen

Für den Tortilla-Teig:

100 g vorgegar. Maismehl

Für die Ceviche:

150 g Kabeljaufilet	1 Stange Sellerie	2 rote Zwiebeln
3 Knoblauchzehen	5 cm Ingwer	1 Habanero
1 milde, rote Peperoni	5 reife Limetten	50 ml Fischfond
$\frac{1}{2}$ Bund Koriander		

Für den Kohlsalat:

$\frac{1}{4}$ Weißkohl	1 rote Zwiebel	1 Orange
1 Zitrone	1 TL getrockneter Oregano	Salz

Für Chorizo und Kürbis:

1 kleiner Butternut-Kürbis	1 Chorizowurst, am Stück	Sonnenblumenöl
----------------------------	--------------------------	----------------

Für das Bohnenmus:

400 g schwarze Bohnen	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
10 g Zartbitterschokolade, 70%	1 TL Tomatenmark	20 ml Weißweinessig
2 TL Kreuzkümmel	1 TL geräuch. Paprikapulver	1 TL mexikanischer Oregano
1 TL Chipotle-Pulver	Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer

Für das Pico de gallo:

200 g Cherrytomaten	1 kleine Zwiebel	1 Limette
$\frac{1}{2}$ Bund Koriander	Salz	Pfeffer

Für die Fertigstellung:

1 Radieschen	50 g Queso Fresco,	alternativ Balkan-Käse
3 Zweige Koriander		

Für den Tortilla-Teig:

Das Mehl und 60-70 ml zu einem homogenen Teig kneten. Anschließend entweder ausrollen oder mit einer Tortillapresse zu Tacos formen. Kurz vor dem Servieren für eine halbe Minute in einer heißen Pfanne backen.

Für die Ceviche:

Limetten halbieren und den Saft auspressen. Fisch würfeln und in eine kleine Schale geben. Ingwer schälen. Sellerie putzen, waschen, trockentupfen und schneiden. Chilischote abbrausen, trockentupfen, der Länge nach halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien.

Knoblauch abziehen. Limettensaft, Ingwer, Sellerie, Chili, Knoblauch, Fischfond und einem kleinen Stück Fisch in einen Mixer geben und die Leche de Tigre herstellen. Anschließend den Sud gut mit dem Fisch vermischen, abdecken und 20 Minuten ziehen lassen.

Zwiebel abziehen und in dünne Ringe schneiden. Koriander abbrausen, trockenwedeln und hacken. Peperoni abbrausen, trockentupfen und fein hacken. Zwiebel, Koriander und Peperoni zur Ceviche geben und alles vermischen.

Für den Kohlsalat:

Kohl putzen und fein hacken. Orange und Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Orangen- und Zitronensaft mit Oregano und Salz unter den Kohl heben. Abdecken und ziehen lassen.

Für Chorizo und Kürbis:

Kürbis vom Kerngehäuse befreien und in dünne Scheiben schneiden.

Chorizo zerbröseln und in etwas Öl scharf anbraten. Fett auslassen, Wurst knusprig braten, dann

Kürbis hinzufügen und mitbraten.

Für das Bohnenmus:

Schalotte und Knoblauch abziehen und hacken. Schalotte, Knoblauch, Tomaten und Kreuzkümmel, Paprikapulver, Oregano, Chipotle-Pulver in etwas Öl anbraten. Mit Essig ablöschen und anschließend mit Bohnen auffüllen und Schokolade hinzufügen. 10-15 Minuten kochen lassen, anschließend pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Pico de gallo:

Tomaten abbrausen und trockentupfen. Zwiebel abziehen. Koriander abbrausen und trockenwedeln. Tomaten, Zwiebel und Koriander fein hacken. Limette halbieren und den Saft auspressen. Tomaten, Zwiebel und Koriander vermischen und ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Fertigstellung:

Radieschen putzen und in dünne Scheiben schneiden. Queso Fresco zerbröseln. Koriander abbrausen, trockenwedeln und grob hacken.

Die Hälfte der gebackenen Tortilla-Fladen mit Kohlsalat und Ceviche belegen. Mit Radieschenscheiben garnieren. Die andere Hälfte der gebackenen Tortillas mit Bohnenmus bestreichen und mit Kürbis, Chorizo und Pico de gallo bestreuen. Mit Koriander und Käse garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Bastian Poethkow am 10. Mai 2021