

Tijuana Street Fries, Guacamole, Sour Cream, Würz-Soße

Für zwei Personen

Für die Kartoffelwedges:

300 g festk. Kartoffeln	1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
1 EL Olivenöl	Öl	Salz, Pfeffer

Für die Sour Cream:

200 g Saure Sahne	1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	1 TL hellen Essig	1 TL Zucker
Salz	Pfeffer	

Für die Guacamole:

1 reife Avocado	5 Kirschtomaten	1 kleine Schalotte
1 Knoblauchzehe	1 Limette	6 Korianderblätter
1 TL Kreuzkümmel	1 TL Cayennepfeffer	Salz

Für das Pico de Gallo:

200 g Kirschtomaten	1 Schalotte	$\frac{1}{2}$ Bund Korianderblätter
$\frac{1}{2}$ Limette	Chiliflocken	Salz, Pfeffer

Für die Kartoffelwedges:

Die Kartoffeln waschen und in Spalten schneiden. Öl in Friteuse erhitzen. Wedges darin goldbraun frittieren. Knoblauch abziehen und feinhacken.

Petersilie abbrausen, trocken wedeln und ebenfalls fein hacken und mit Olivenöl mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Frittierte Wedges in eine große Schüssel geben und in Würzmischung schwenken.

Für die Sour Cream:

Schnittlauch und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Knoblauch abziehen und ebenfalls fein hacken. In eine Schüssel geben und mit saurer Sahne, Essig und Zucker vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Guacamole:

Limette halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Schalotte und Knoblauch abziehen und würfeln. Kirschtomaten abbrausen, trockentupfen und ebenfalls in Würfel schneiden. Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Avocado halbieren, Kern entfernen, Fruchtfleisch auslöffeln und mit einer Gabel in einer Schüssel zerdrücken. Limettensaft, Schalotten- und Knoblauchwürfel, Tomaten und Koriander zur Avocadomus geben. Mit Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Pico de Gallo:

Kirschtomaten abbrausen, trocken tupfen und in feine Würfel schneiden. Schalotte abziehen und würfeln. Limette auspressen und den Saft auffangen. Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Tomaten, Schalottenwürfel, Limettensaft und Koriander vermengen. Mit Chili, Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Intensivieren des Geschmacks anziehen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Lars Baumeister am 12. Juli 2018