

# Tacos mit Pulled Mushrooms, Coleslaw und Erdnüssen

## Für zwei Personen

### Für die Tacos:

200 g Masa Harina Maismehl    100 g Weizenmehl 405    1 TL Salz  
Öl

### Für die Mushrooms:

200 g Kräuterseitlinge    1 Knoblauchzehe    5-10 EL Sojasauce  
2 EL Ahornsirup    2 EL Sesamöl    2 EL edels. Paprikapulver  
1 EL scharfes Paprikapulver    2 TL gemahl. Kreuzkümmel    5 EL Olivenöl  
Salz    Pfeffer

### Für die Mayonnaise:

1 Limette, Saft, Abrieb    2 Eier    1 EL Dijonsenf  
250-300 ml Distelöl    1 Prise Zucker    Salz

### Für den Krautsalat:

170 g Rotkohl ohne Strunk    3 große Karotten    1 Zitrone, Saft  
100 g Mais, Dose    10 g Koriander    10 g Ingwer  
Salz    Pfeffer

### Für die Garnitur:

1 Limette     $\frac{1}{4}$  Bund Koriander    10 g geröstete Erdnüsse

## Für die Tacos:

Die Fritteuse auf 160 Grad vorheizen. Den Backofen auf 200 Grad Ober Unterhitze vorheizen. Mehl und Salz miteinander vermischen, dann das Ganze mit 60-80 ml heißem Wasser verkneten bis ein fester, nicht klebender Teig entstanden ist. Sollte der Teig nicht zusammenhalten, das Maismehl durch etwas Weizenmehl ersetzen. Den Teig kurz ruhen lassen.

Den Teig zu kleinen Kugeln formen, z.B. mit Hilfe eines Eisportionierers, und mit einer Tortillapresse oder einem Topf (mit Frischhaltefolie dazwischen) Tortilla plattdrücken. Tortillas kurz in einer Pfanne ohne Öl von beiden Seiten bräunen. Anschließend mit einer Gabel mehrmals kurz einstechen. Tortillas in die Fritteuse heben und mit einem Holzlöffel oder einem Holzpfannenwender mittig nach unten drücken, bis sie ihre Form halten. Nach dem Frittieren auf Küchenpapier abtropfen lassen.

## Für die Mushrooms:

Kräuterseitlinge putzen und mit einer Gabel zerrupfen, sodass sie der Textur von zerrupftem Hühnchen ähneln. In eine Auflaufform geben. Mit 5 EL Olivenöl, Paprika, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer würzen und gut durchmischen. Für ca. 20 Minuten im Ofen backen.

Knoblauch abziehen und reiben. Mit Sojasauce, Ahornsirup und Sesamöl mischen. Marinade zu den Pilzen geben, vermischen und nochmals 5-10 Minuten im Ofen ziehen lassen.

Die Pilze sollten gut mit der Würzung und der Marinade bedeckt sein. Bei Bedarf je etwas mehr der Zutaten verwenden.

## Für die Mayonnaise:

Eier trennen und Eigelbe mit Senf, Salz und Zucker in ein schmales hohes Gefäß geben. Den Pürierstab bis zum Boden des Gefäßes führen und einschalten, dabei langsam das Öl einlaufen lassen. Nach und nach den Pürierstab vorsichtig nach oben ziehen. Limettenschale abreiben.

Limette halbieren, auspressen und Mayonnaise mit Saft und Abrieb abschmecken.

## Für den Krautsalat:

Rotkohl waschen und in Streifen schneiden. Karotte schälen und raspeln.

Zitrone halbieren und Saft auspressen. Mais, Kohl, Karotte und Zitronensaft mischen. 2-3 EL

von der selbstgemachten Mayonnaise dazugeben und alles gut miteinander vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ingwer fein, Koriander grob hacken und zum Salat geben.

**Für die Garnitur:**

Erdnüsse grob hacken. Koriander zupfen. Limette aufschneiden.

Tacos mit Coleslaw und Pulled Mushrooms füllen. Mit Erdnüssen und etwas Koriander garnieren. Zwei aufgeschnittene Limettenspalten zur Garnitur dazu reichen.

Anna Hofmann am 18. Oktober 2023