

Mais-Tortilla mit Hühnchen in Jalapeño-Tomaten-Soße

Für zwei Personen

Für das gezepte Hühnchen:

250 g Hühnchenbrust	4 Schalotten	3 Knoblauchzehen
400 g Tomaten, (Dose)	6 Jalapeños	150 ml Rotwein
3 EL Tomatenmark	2 TL Ahornsirup	Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Guacamole:

1 Avocado	3 Cocktailtomaten	1 Knoblauchzehe
½ Schalotte	1 Limette	1 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Tomatensalsa:

12 Cocktailtomaten	2 Frühlingszwiebeln	1 Bund Koriander
1 EL Balsamicoessig	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Maistortilla:

250 g Weizenmehl	125 g Maismehl	7 Scheiben Cheddar
60 ml neutrales Pflanzenöl	Mehl	Salz

Für das gezepte Hühnchen:

Die Hühnchenbrust abwaschen, abtupfen und in einer Pfanne mit Öl von beiden Seiten anbraten. Schalotten und Knoblauch abziehen und fein hacken. Schalotten in einem Topf mit Öl anschwitzen. Anschließend Jalapeños, Knoblauch und Tomatenmark hinzugeben. Mit Rotwein ablöschen und köcheln lassen.

Tomaten hinzugeben und weiter köcheln lassen. Mit einem Pürierstab mixen und Hühnchen zur Sauce geben und weitere 20 Minuten köcheln lassen. Anschließend mit Gabeln Fleisch auseinanderzupfen.

Für die Guacamole:

Knoblauch abziehen und fein würfeln. Limette halbieren und auspressen.

Etwas Saft für die Tomatensalsa beiseitestellen. Avocado halbieren, entkernen und Fruchtfleisch heraustrennen. Avocado, Knoblauch, etwas Limettensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer pürieren. Tomate waschen, vom Strunk befreien und fein würfeln. Schalotte abziehen und in hauchdünne Streifen schneiden. Alles miteinander vermengen.

Für die Tomatensalsa:

Tomaten waschen, vom Strunk befreien und sehr fein schneiden.

Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Alles in eine Schüssel geben und mit 1 TL Limettensaft, Balsamicoessig und Olivenöl vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Maistortilla:

Weizenmehl, Maismehl und Salz miteinander vermengen und mittig eine Kuhle hineindrücken. 160 ml warmes Wasser und Öl hineingeben und zu einem glatten Teig kneten. Daraus kleine Kugeln formen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen.

In einer heißen Pfanne mit Öl für ca. 30 Sekunden ausbacken. Cheddar auf Tortilla geben und schmelzen lassen.

Die Maistortilla mit Pollo füllen und Guacamole und Salsa daraufgeben

Stella Tersch am 27. Juni 2022