

Mexikanischer Taco mit Spriral-Pommes und Sour Cream

Für zwei Personen:

Für die Tacos:

200 g Masa Harina Maismehl Salz

Für die Füllung:

300 g Rinderhackfleisch	1 rote Paprika	1 Zwiebel
1/2 Dose Gemüsemais	1 Dose Kidneybohnen	100 g Cheddarkäse
4 EL Tomatenmark	1 Dose gehackte Tomaten	1/2 Tasse schwarzer Kaffee
1/2 Msp. Chilipulver	1/2 Msp. Kreuzkümmel	50 g Zucker
Sonnenblumenöl		

Für die Pommes:

2 große festk. Kartoffeln	1 EL Speisestärke	Pflanzenfett
---------------------------	-------------------	--------------

Für die Sour Cream:

1 Knoblauchzehe	1 Zwiebel	1 Zitrone
200 g Schmand	100 g Magerquark	2 EL Weißweinessig
20 Stängel Schnittlauch	Salz, Pfeffer	

Für die Tacos:

Das Maismehl mit 100 ml heißem Wasser und etwas Salz vermischen und zu einem festen, nicht klebrigen Teig verkneten. Teig ca. 10 Minuten ruhen lassen. Aus einer kleinen Kugel einen Fladen pressen. Fladen in einer Pfanne ohne Fett ausbraten.

Für die Füllung:

Hackfleisch scharf in Öl anbraten. Zwiebel abziehen und klein schneiden.

Paprika waschen, vom Kerngehäuse und Scheidewänden befreien, klein schneiden und zusammen mit der Zwiebel zum Hackfleisch geben. Mit Kaffee ablöschen. Tomatenmark, Tomatenstückchen, Mais und Kidneybohnen dazugeben. Chilipulver, Kreuzkümmel und Zucker würzen und einkochen lassen. Käse reiben und auf die Chilimasse geben. Mit einem Bunsenbrenner kurz kross flämmen.

Für die Pommes:

Kartoffeln waschen und trockentupfen. Aus den Kartoffeln mit dem Spiralpommesschneider Spiralpommes dreheln. Mit Speisestärke bemehlen. Kurz in der Fritteuse in Öl anfrühtieren. Pommes aus dem Öl nehmen und vor dem Anrichten noch einmal 2 Minuten kross frittieren.

Für die Sour Cream:

Knoblauch und Zwiebel abziehen und klein hacken. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen.

Schmand, Quark und Essig mit einem Spritzer Zitronensaft, Knoblauch und Zwiebel vermengen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und unter die Creme heben.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Jörg Brennhöfer am 17. Juni 2020