

# Pipián verde und Chipotle-Shrimps mit Mais-Tortillas

**Für zwei Personen**

**Für die Pipián verde:**

|                       |                       |                      |
|-----------------------|-----------------------|----------------------|
| 4 frische Tomatillos  | 1 Chile Poblano       | 2 Blätter Römersalat |
| 10 Radieschen-Blätter | $\frac{1}{2}$ Zwiebel | 5 g Koriander        |
| 2 Jalapeno            | 3 EL Kürbiskerne      | 300 ml Geflügelfond  |
| 2 EL weißer Sesam     | Zucker                | Salz                 |

**Für die Chipotle-Shrimps:**

|                         |                                 |           |
|-------------------------|---------------------------------|-----------|
| 12 mittelgroße Garnelen | 1 Dose Chipotle Chilis in Adobo | 1 Limette |
| Avocado-Öl              | 1 TL edelsüßes Paprikapulver    | Salz      |

**Für die Mais-Tortillas:**

|                    |                                      |                   |
|--------------------|--------------------------------------|-------------------|
| 1 Tasse Taco Massa | $\frac{1}{2}$ Tasse lauwarmes Wasser | 1 EL Spinatpulver |
| 1 Prise Salz       |                                      |                   |

**Für die Toppings:**

|                        |                       |                       |
|------------------------|-----------------------|-----------------------|
| 4 grüne Fingerlimetten | 1 Zucchini            | $\frac{1}{2}$ Avocado |
| 1 Limette              | $\frac{1}{2}$ Zitrone | Rote Shiso-Blätter    |
| Blutampfer             | 4 Zweige Koriander    |                       |

**Für die Pipián verde:** Einen Topf mit dem Fond aufstellen. Tomatillos und Zwiebel vierteln, Chile und Jalapeno klein schneiden (evtl. Kerne entfernen). Gemüse in den Fond geben und 5 Minuten köcheln lassen.

Derweil die Kürbiskerne und den Sesam in einer Pfanne anrösten.

Beides in einen Mixer geben. Koriander und Salat dazugeben. Mit etwas Salz und Zucker abschmecken.

Alles mixen. Die entstandene Sauce in einer Pfanne kurz aufkochen und kurz köcheln, damit sich der Geschmack voll entfalten kann. Mit Salz und Zucker abschmecken.

**Für die Chipotle-Shrimps:** Chilis zu einer Paste mixen. Garnelen würzen, in die Paste einlegen. 20 Minuten im Kühlschrank marinieren lassen.

In einer heißen Pfanne in Avocado-Öl von jeder Seite 1 Minute anbraten.

Leicht salzen und Limettenabrieb und Paprika darüber geben.

**Für die Mais-Tortillas:** Massa, Salz und Spinatpulver in eine Schüssel geben, langsam das Wasser hinzugeben und mit einem Löffel und dann mit der Hand vermengen, bis ein Teig entsteht. Der Teig darf nicht klebrig sein, aber auch nicht zu trocken. 15 Minuten mit einem Küchentuch bedeckt stehen lassen, damit die Massa hydrieren kann. Eine heiße Gusseisenpfanne aufstellen. Golfballgroße Bälle aus der Massa formen und in der Tacopresse zu Tortillas formen. In die heiße Gusseisenpfanne geben und von der ersten Seite 1 Minute und von der anderen Seite 30 Sekunden braten.

Tortillas in ein Küchentuch hüllen, damit sie weiterdampfen können und eine ledrige Konsistenz bekommen.

**Für die Toppings:** Zucchini in feine Streifen hobeln. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer marinieren. Avocado in Scheiben schneiden, mit Limettensaft und Salz marinieren, Limetten-Kaviar aus den Fingerlimetten darüber geben.

Kräuter schön auf dem Teller anrichten.

Das Gericht wird wie Fajitas gegessen, d.h. dass der Gast sich seinen eigenen Taco bauen kann. Tacos sollten in einem Tortillawärmer aufbewahrt werden, damit sie nicht austrocknen.

Hilke Brahms am 09. November 2022