

Mexikanische Tacos mit Pico de gallo und Guacamole

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Rindersteaks à 180 g 1 TL Kreuzkümmel 1 TL Koriandersamen
3 EL neutrales Pflanzenöl 1 TL Meersalz

Für die Salsa:

2 große Tomaten 1 rote Chili 2 Frühlingszwiebeln
 $\frac{1}{2}$ Limette $\frac{1}{4}$ Bund Koriander 1 EL Olivenöl

Für die Guacamole:

1 Avocado 1 kleine Tomate $\frac{1}{4}$ Zwiebel
 $\frac{1}{2}$ Limette $\frac{1}{4}$ Bund Koriander 2 EL ChilisaUCE
 $\frac{1}{2}$ TL Meersalz

Für die Fladen:

75 g Maismehl 90 g Mehl $\frac{1}{2}$ TL Backpulver
25 ml Rapsöl 4 EL neutrales Öl $\frac{1}{2}$ TL feines Salz

Für die Garnitur:

1 Romana-Salat 2 EL ChilisaUCE

Für die Fleischfüllung Kreuzkümmel, Koriander und Salz in einem Mörser stoßen. Das Rindfleisch waschen, trockentupfen, halbieren und mit der Gewürzmischung einreiben. Etwa 10 Minuten bei Zimmertemperatur ziehen lassen.

Für die Salsa Tomaten waschen, trocknen und fein hacken. Chili längs halbieren, entkernen, Frühlingszwiebeln von der äußeren Schale befreien, putzen und beides fein würfeln. Limette auspressen und den Saft mit Tomate, Chili und Frühlingszwiebeln in einer Schüssel verrühren. Koriander abbrausen, trockenwedeln, fein wiegen und dazugeben. Olivenöl angießen leicht flüssig wird.

Für die Guacamole die Avocado halbieren, den Kern herausnehmen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel entnehmen. Die Avocado grob würfeln. Tomate waschen, trocknen und grob hacken. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Limette auspressen und den Saft mit Tomaten und Zwiebeln, ChilisaUCE und Salz verrühren.

Für die Tortillafladen Maismehl, Mehl, Backpulver und Salz in einer Küchenmaschine miteinander verkneten. Langsam 100 ml Wasser und Rapsöl hinzufügen. Etwa 10 Minuten in der Küchenmaschine kneten. Teig herausnehmen und in ca. 12 Stücke teilen. Zu Kugeln rollen und weitere 10 Minuten unter einem Geschirrtuch ruhen lassen. Kugeln mit einem Nudelholz zu dünnen Fladen ausrollen und in einer Pfanne mit neutralem Öl ca. 1 Minute von beiden Seiten braten.

Fleisch in einer Grillpfanne mit wenig Öl ca. 6 Minuten von beiden Seiten anbraten. Das Fleisch quer in Streifen schneiden. Tortillafladen mit einigen Salatblättern belegen, Fleisch, Guacamole und Salsa daraufgeben und mit ChilisaUCE beträufeln. Koriander abbrausen, trockenwedeln und über die Guacamole streuen.

Die mexikanischen Tacos mit Pico de gallo und Guacamole gerollt oder offen servieren.

Stefanie Both am 29. August 2016