

Burritos und Strawberry-Margarita

Für zwei Personen

Für die Tortillas:

4 EL Maismehl	1 EL Butter	4 EL Mehl
Olivenöl	Salz	

Für die Burrito-Füllung:

1 Rinderfilet à 200 g	1 kleines Salatherz	6 Cocktailtomaten
1 grüne Paprika	140 g Mais	125 g Kidneybohnen
1 große weiße Zwiebel	2 Zehen Knoblauch	250 g Crème-fraîche
1 EL Rotweinessig	1 EL Chilipulver	$\frac{1}{2}$ TL Knoblauchgranulat
$\frac{1}{2}$ TL Zwiebelgranulat	$\frac{1}{2}$ TL mildes Paprikapulver	$\frac{1}{2}$ TL getrockneter Oregano
$\frac{1}{2}$ TL gemahlener Kreuzkümmel	1 Prise Korianderpulver	$\frac{1}{2}$ TL weißer Pfeffer
$\frac{1}{2}$ EL feines Salz	100 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Strawberry-Margarita:

5 Erdbeeren	1 Zitrone, Saft	20 ml Cointreau
40 ml Tequila	2 Eiswürfel	Zucker

Für die Tortillas:

Den Ofen auf maximal 50 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Butter in einem Topf zergehen lassen. In einer Schüssel Butter, Maismehl, Mehl und Salz vermengen und nach und nach ca. 1 Tasse Wasser zugeben, bis ein elastischer Teig entsteht. Aus diesem etwa 5 cm große Bällchen formen und zu dünnen Fladen ausrollen. Die Fladen in einer nicht zu heißen Pfanne mit wenig Olivenöl von beiden Seiten anbraten, bis sie leicht angebräunt sind. Nach dem Braten die Tortillas aus der Pfanne nehmen, zwischen zwei Küchentücher legen und ein paar Minuten ruhen lassen. Während der Zubereitung der Füllung die Tortillas in Aluminiumfolie einwickeln und im Ofen warm halten.

Für die Burrito-Füllung:

Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Salat waschen, trocken schleudern und kleinhacken. Tomaten vierteln und Paprika entkernen und in Streifen schneiden. Zwiebel abziehen und in Streifen schneiden. Knoblauchzehen abziehen und pressen. Mais, Bohnen, Tomaten und Salat in einer Schüssel vermengen und mit Rotweinessig, 3 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken. Zur Crème Fraîche den gepressten Knoblauch geben und mit Salz abschmecken. Alle Gewürze in einer kleinen Schüssel miteinander vermengen. Paprika und Zwiebel in einer heißen Pfanne mit Olivenöl scharf anbraten. Fleisch in einer separaten Pfanne mit Olivenöl ca. 2 Minuten scharf anbraten. Angebratene Paprika und Zwiebel mit in die Fleischpfanne geben und vermengen. Anschließend das Gebratene mit der Gewürzmischung abschmecken.

Für die Strawberry-Margarita:

Eine Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Den Rand eines Margarita-Glases mit ein wenig Zitronensaft befeuchten und anschließend in feinem Zucker drehen, sodass ein Zuckerrand entsteht. Erdbeeren waschen und den Strunk abschneiden. Erdbeeren mit Cointreau, Tequila, 20 ml Zitronensaft und Eiswürfeln in einen Mixer geben und gut vermengen. Mit einem Sieb abseihen. Die Margarita in das Glas füllen. Die Tortillas erst mit der abgeschmeckten Crème Fraîche, dem gebratenen Gemüse und Fleisch und dann mit dem Tomaten-Mais-Bohnen-Salat belegen. Anschließend den Fladen zusammenrollen, auf Tellern anrichten, servieren und dazu den Strawberry-Margarita reichen.

Isabel Kessler am 10. Mai 2017