

Tacos al pastor mit Ibérico Secreto, Ananas, Salsa

Für zwei Personen

Für den Taco-Teig:

125 g Mehl, Type 405 80 g Wasser 1 TL Backpulver
1 EL Schweineschmalz $\frac{3}{4}$ TL Salz

Für die Salsa:

1 Avocado 1 große eingel. Tomatillo 1 rote mittelgroße Tomate
1 rote Zwiebel 1 Knoblauchzehe $\frac{1}{2}$ Jalapeño
1 Zitrone 1 Limette 1 Bund Koriander
Gutes Olivenöl Salz Pfeffer
weißer Pfeffer

Für die Ananas:

1 Ananas 1 EL Puderzucker Olivenöl, Salz

Für die Sauce:

1 TL Achiote Paste 1 TL Ancho Paste 150 ml Ananassaft
1-3 EL Apfelessig $\frac{1}{2}$ EL brauner Zucker $\frac{1}{3}$ TL Zimtpulver
 $\frac{1}{3}$ TL Kreuzkümmel $\frac{1}{3}$ TL Nelkenpulver

Für den Schmand:

150 g Schmand 1 Zitrone 100 ml süße Sahne
Salz Pfeffer

Für das Fleisch:

150 g Iberico Secreto Olivenöl Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Frühlingszwiebel 1 Zweig Koriander

Für den Taco-Teig:

Das Mehl mit dem Backpulver vermischen. Wasser mit Salz und dem Schweineschmalz in einem kleinen Topf erhitzen, bis sich das Schmalz verflüssigt hat und das Wasser leicht köchelt. Anschließend mit dem Mehl vermengen und kneten, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Teig mit Klarsichtfolie abdecken und ca. 10 Minuten ruhen lassen. Danach den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und mit einer runden Schüssel, je nach gewünschter Größe, ausstechen. Eine beschichtete Pfanne hoch erhitzen, bis es leicht raucht und den Fladen für ca. 30 Sekunden blasen werfen lassen. Fladen umdrehen und wieder für 30 Sekunden fertig garen lassen.

Für die Salsa:

Tomatillo, Jalapeño und Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und mit Salz und einem Messer zu einer Paste pressen. Pfanne mit Olivenöl erhitzen, Tomatillo, Jalapeño sowie die Hälfte der Zwiebel und des Knoblauchs anbraten und etwas einkochen lassen. In der Zwischenzeit ein Teil Zitronen- und Limettensaft in eine Schüssel geben, mit Salz, Pfeffer und dem übrig gebliebenen Knoblauch würzen, anschließend mit einem Spiralbesen zu einem Dressing anrühren.

Avocado aufschneiden und entkernen, rautenförmig einritzen und das Fleisch mit einem Esslöffel auskratzen und zum Dressing geben. Das Ganze mit einer Gabel zerdrücken und einen Schuss Olivenöl dazugeben. Rote Tomate in feine Würfel schneiden, eine Handvoll Koriander hacken und mit der Hälfte der frischen Zwiebelwürfel zu der Avocado geben. Abschließend alles mit der Tomatillo-Jalapeño-Mischung aus der Pfanne mixen und abschmecken.

Für die Ananas:

Ananas mit einem Messer Schälen und in 1cm große Scheiben schneiden. Mittelstrunk entfernen und die Scheiben von beiden Seiten mit Puderzucker bestreuen. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen und die Ananas nun goldbraun schmoren lassen. Etwas salzen und auf einem Küchentuch abkühlen lassen.

Für die Sauce:

Kreuzkümmel mit Zimt und Nelkenpulver in einer Pfanne kurz anrösten und dann mit allen anderen Zutaten in einem Topf vermengen. Topf auf mittlere Stufe stellen und warten, bis sich die Flüssigkeit reduziert und eine sämige Sauce entsteht.

Schmand mit ca. 1-2 EL Zitronensaft, etwas abgeriebener Zitronenschale und Sahne glattrühren und abschließend mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Fleisch:

Iberico in der Pfanne mit etwas Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 8 Minuten braten, dabei mit einem Plattier-Eisen beschweren. Danach umdrehen, salzen und pfeffern, das Fleisch mit dem Plattier-Eisen erneut beschweren und für die letzten 2 Minuten bei etwas erhöhter Temperatur zu Ende garen.

Für die Garnitur:

Frühlingszwiebel und Koriander fein hacken und über die Tacos streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Michael Jandt am 25. Oktober 2021