

Sopa de Tortilla

Für zwei Personen

Für die Suppe:

200 g Hühnerfleisch	4 Weizenmehlfladen	2 Tomaten
1 Avocado	2 Zehen Knoblauch	1 Zwiebel
1 rote Chili	1 Gouda, mittelalt, à 200 g	300 g gestückelte Tomaten
4 Zweige Koriander	125 g Crème-fraîche	800 ml Geflügelfond
600 ml Sonnenblumenöl	4 TL Chilisaucе	Salz, Pfeffer

Für das Bohnenmus:

240 g schwarze Bohnen	125 g Frühstücksspeck	1 Zwiebel
1 TL Cayennepfeffer	$\frac{1}{2}$ TL Kreuzkümmel	12 Nachos
Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer	

Für die Tomatensalsa:

125 g gestückelte Tomaten	1 Zehe Knoblauch	1 TL Chilisaucе
2 TL Tomatenmark	Salz, Pfeffer	

Für die Garnitur:

1 Limette

Die Weizenmehlfladen in gleichgroße Dreiecke schneiden. In einer hohen Pfanne das Sonnenblumenöl erhitzen und die Tortilladreisecke darin ausbacken. Zum Abtropfen auf ein Küchenpapier legen. Eine weitere Herdplatte auf volle Hitze stellen und ein Stück Alufolie darauflegen. Die Zwiebel mit Schale halbieren und auf der Alufolie braten. Zwei Knoblauchzehen abziehen und zusammen mit einer Chilischote erst fein hacken, dann in einem Topf anbraten. Das Hühnerfleisch dazugeben und anschließend mit dem Geflügelfond ablöschen. Die Zwiebel, die gestückelten Tomaten und die Chilisaucе unterrühren und alles köcheln lassen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren die Zwiebel herausnehmen. Für das Bohnenmus die Zwiebel abziehen, fein hacken und in einer Pfanne mit etwas Sonnenblumenöl glasig anschwitzen. Den Frühstücksspeck hinzugeben, ausbraten und anschließend die Bohnen dazugeben und nochmals kurz anbraten. Etwas Wasser dazugeben und durchgaren lassen. Alles aus der Pfanne nehmen und mit einem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz, dem Cayennepfeffer und dem Kreuzkümmel abschmecken. Den Koriander waschen, trocken schütteln und grob hacken. Eine Knoblauchzehe für die Tomatensalsa abziehen. Die Tomaten mit der Chilisaucе vermengen, den Knoblauch dazu pressen und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles gut vermengen. Die Avocado schälen, den Kern entfernen und das Fleisch in Würfel schneiden. Einige Tortilladreisecke in eine Schüssel zum Anrichten geben, darüber den Gouda reiben, eine Handvoll Avocadowürfel darauf verteilen und nochmals ein paar Tortilladreisecke schichten. Die Tomaten vierteln, vom Grün befreien und anschließend würfeln. Einen Esslöffel Crème fraîche, das Koriandergrün und die Tomaten darauf setzen. Die Suppe in eine separate Kanne geben und erst unmittelbar vor dem Verzehr über die Einlagen geben. Die Limette waschen, achteln und zum Nachwürzen an den Rand des Tellers legen. Die Sopa de Tortilla mit der Tomatensalsa und dem Bohnenmus auf Tellern anrichten und mit den Nachos garnieren.

Britta Porbadnik am 28. Juli 2014