

# Surf-and-Turf mit Salsa, Guacamole und Chips

## Für zwei Personen

### Für Garnelen und Rind:

10 Riesengarnelen	1 Rinderfilet à 200 g	1 Avocado
1 mittlere Zwiebel	2 TL Honig	2 Limetten (Saft)
50 ml Tequila	Öl	$\frac{1}{4}$ TL Kreuzkümmel
1 EL Chipotle Pulver	1 TL grobes Meersalz	Pfeffer

### Für die Guacamole:

1 reife Avocado	1 kleine rote Zwiebel	Knoblauchpulver
Zwiebelpulver	$\frac{1}{2}$ Tomate	1 Limette (Saft)
Salz	Pfeffer	

### Für die Salsa:

4 Tomaten	1 rote Zwiebel	20 ml Essig
2 Zweige Koriander	1 Limette (Saft)	1 Zitrone (Saft)
1 TL Zwiebelpulver	1 TL Knoblauchpulver	

### Für das Kohldressing:

$\frac{1}{2}$ Rotkohl	2-3 Limetten (Saft)	1 TL Dijon Senf
$\frac{1}{2}$ TL Rapsöl	Salz	Pfeffer

### Für die Sauce:

250 ml Sour Cream	1-2 Chipotle Chilis	2 Zweige Koriander
-------------------	---------------------	--------------------

### Für die Tacos:

120 g Maismehl	$\frac{1}{2}$ EL Salz
----------------	-----------------------

### Für die Garnitur und Chips:

$\frac{1}{2}$ Eisbergsalat	20 g geriebenen Cheddar Käse	1 EL Schmand
Salz		

## Für Garnelen und Rind:

Den Ofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Garnelen waschen, trockentupfen und mit Salz würzen. Zwiebel abziehen und kleinhacken. Limetten halbieren, auspressen und Saft auffangen. In einer Schüssel den Honig, Limettensaft einer Limette, Tequila, Zwiebeln, Chipotle Pulver und Kreuzkümmel vermengen. Garnelen zugeben und marinieren lassen. Anschließend anbraten.

Rinderfilet von beiden Seiten in Öl anbraten, mit Salz und Pfeffer abschmecken und ruhen lassen. Ein Fleischthermometer hineinstecken und bei 57 Grad Kerntemperatur in den Ofen geben. Avocado schälen, würfeln, in eine Schüssel geben und den Saft einer Limette dazugeben.

### Für die Guacamole:

Zwiebel abziehen, kleinhacken und in eine Schüssel geben. Avocado schälen und zugeben. Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Mit Knoblauchpulver, Zwiebelpulver, Tomate, Limettensaft, Salz und Pfeffer vermengen und in den Mixer geben.

### Für die Salsa:

Limette und Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Tomaten würfeln, Zwiebel abziehen und würfeln. Mit Zwiebelpulver, Knoblauchpulver, Essig, Koriander, Limetten und Zitronensaft vermengen und abschmecken. Ggf. in den Mixer geben.

### Für das Kohldressing:

Rotkohl waschen und in dünne feine Scheiben schneiden. Limetten halbieren, auspressen und Saft auffangen.

In einer Schüssel den Dijon Senf, Salz, Pfeffer, Öl und Limettensaft vermengen durch rühren,

bis eine Emulsion entsteht. Den Rotkohl zugeben und ruhen lassen.

**Für die Sauce:**

In einem Mixer die Chilis und Koriander zerkleinern bis die Masse cremig ist. Sour Creme zugeben und Masse in einen Spritzbeutel füllen.

**Für die Tacos:**

Salz und Maismehl in einer Schüssel vermengen.

Nach und nach Wasser zugeben und zu einem Teig verarbeiten.

Der Teig sollte recht fest sein, aber nicht trocken oder klebrig. Aus dem Teig Golfball große Kugeln formen.

Frischhaltefolie zwischen die Tortillapresse legen, darauf einen Teigball geben und flachdrücken.

Die flachen Tortillas von beiden Seiten in der Pfanne ohne Öl anbraten.

**Für die Garnitur und Chips:**

Ein paar der fertigen Tortillas achteln und die Chips in die Fritteuse geben bis sie knusprig sind.

Auf Küchenpapier abtropfen lassen und etwas Salzen. Salat waschen, trockentupfen und in Streifen schneiden. Die Garnelen Tacos mit etwas Avocado und dem Kohl befüllen. Die Garnelen draufgeben, mit Chipotle Sauce beträufeln und mit frischem Koriander garnieren. Das Rindertaco mit etwas Salat befüllen. Rinderfilet in Scheiben schneiden, darauf geben und etwas Salsa, geriebenen Käse und Sour Creme draufgeben. Zum Schluss mit der Guacamole garnieren.

Keziah Coonghe am 05. März 2019