

Taco mit Chorizo-Kidneybohnen-Füllung und Tortilla-Chips

Für zwei Personen

Für Taco und Chips:

2 EL Pflanzenöl

200 g Maismehl

1 EL Salz

50 g Weizenmehl

Öl

Für die Chorizo-Füllung:

100 g Chorizo Ibérico am Ring

75 g Rotkohl

30 ml Crème fraîche

Salz

50 g Kidneybohnen

1 reife Mango

2 Limetten

Pfeffer

1 gelbe Paprika

50 g Cheddar Hartkäse

2 Stängel Blatt Petersilie

Für die Avocado-creme:

1 reife Hass Avocado

20 ml Schmand

1 Knoblauchzehe

Salz

1 Limette

Pfeffer

Für die Tomaten-Salsa:

30 ml gehackte Tomaten

1 Knoblauchzehe

30 ml Rotweinessig

Salz

8 Cherrytomaten

1 orange Paprika

30 ml Olivenöl

Pfeffer

1 Schalotte

1 kleine rote Chilischote

15 g Cayennepfeffer

Für Taco und Chips: Einen Topf mit Wasser erhitzen. Maismehl mit dem Weizenmehl vermischen und das Pflanzenöl mit dem Salz dazugeben. Nach und nach 2 EL heißes Wasser dazugeben und zu einem glatten, festen Teig vermengen. Der Teig sollte am Ende die Konsistenz von Knete haben. Ca. 30 g des Teiges hauchdünn ausrollen und mit einem Servierring ausstechen. In die Fritteuse geben. Um die passende Form zu erhalten, muss der Teig während des Frittierens mit zwei Pfannenwendern geformt werden. Den Rest des Teiges für die Chips weiterverwenden. Dafür den übrigen Teig dünn ausrollen und in Dreiecke zuschneiden. Danach in der Fritteuse goldgelb ausbacken.

Für die Chorizo-Füllung: Chorizo klein schneiden und in der Pfanne ohne Öl scharf anbraten. Währenddessen die Paprika waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Kidneybohnen in ein Sieb geben, abspülen und in kleine Würfel schneiden. Paprika und Kidneybohnen zur Chorizo in die heiße Pfanne geben und kurz mitbraten. Limette auspressen und die Chorizo-Mischung mit Pfeffer, Salz und Limettensaft abschmecken. Danach den Rotkohl klein schneiden und den Käse fein reiben. Limetten auspressen. Blatt Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Einen Teil der Mango in feine Würfel schneiden und den anderen Teil pürieren. Mangopüree und die Stücke zusammen mit etwas Limettensaft, Crème fraîche und Blatt Petersilie vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zuerst die Chorizo-Paprika-Kidneybohnen-Mischung in den Taco füllen, darauf Rotkohl verstreuen, danach die Mango-Mischung dazugeben. Zum Schluss den Cheddar darüber streuen.

Für die Avocado-creme: Die Avocado schälen und mit einer Gabel zu einer glatten Masse zerdrücken. Limette auspressen, Knoblauch abziehen und hacken. Limettensaft, Knoblauch und Schmand zur Avocadomasse dazugeben und verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Tomaten-Salsa: Die Schalotte und Knoblauchzehe abziehen, die halbe Paprika entkernen. Zusammen mit den Cherrytomaten alles in feine Würfel schneiden. Die halbe Chilischote fein schneiden. Alles mit den gehackten Tomaten aus der Dose vermengen. Dazu den Rotweinessig, das Olivenöl und den Cayennepfeffer geben und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Maike Eggers am 16. April 2019