

Gorditas, Chorizo-Füllung, Pico de gallo, Salsa verde

Für zwei Personen

Für die Gorditas:

125 g blaues Maismehl 125 ml lauwarmes Wasser 1 Prise Salz
Pflanzenöl

Für die Chorizo-Füllung:

$\frac{1}{2}$ Chorizo 1 gekochter Mais-Kolben 250 g Frijoles
1 rote Zwiebel 1 Knoblauchzehe 2 TL Epazote
1 TL gerebelter Oregano 1 Prise Zucker Pflanzenöl

Für Pico de Gallo:

8 Cocktailtomaten 1 kleine Schalotte 1 Orange
2 cl Wodka 1 frische Jalapeno-Chili 1 Zweig Koriander
1 Prise Zucker Salz Pfeffer

Für die Salsa verde:

4 grüne Tomaten 1 kleine Zwiebel 2 grüne Chilischoten
3 Zweige Koriander Salz

Für die Crema:

1 Zitrone $\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch 150 g Crème-fraîche
1 Prise Zucker Salz Pfeffer

Für die Gorditas:

Das Maismehl mit etwas Salz in eine Schüssel geben und eine kleine Mulde in der Mitte formen. Etwas Wasser dazugeben und mit den Händen vermengen. Nach und nach Wasser zugeben bis ein elastischer Teig entsteht. Wenn möglich 30 Minuten ruhen lassen. Danach zu kleinen Kugeln formen und mit einer Tortillapresse zu Tortillas formen.

Für die Chorizo-Füllung:

Knoblauch und Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Chorizo würfeln.

Mais vom Kolben lösen. Zwiebeln, Knoblauch und Chorizo in einer Pfanne mit Öl anbraten und mit Zucker leicht karamellisieren lassen, dann zur Seite stellen. Frijoles abtropfen lassen, mit dem Pürrierstab leicht mixen und den Knoblauch untermengen. In einer anderen Pfanne den Mais anbraten, die Frijoles und die Zwiebel-Chorizo-Mischung dazu geben und zusammen erhitzen. Mit Oregano und Epazote abschmecken.

Einen Esslöffel der Füllung auf eine Tortilla legen und eine weitere Tortilla oben auflegen. Die Ränder der Tortillas aneinanderdrücken und die sogenannte Gordita verschließen. In einer beschichteten Pfanne mit Öl goldgelb ausbacken und auf einem Teller mit Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für Pico de Gallo:

Schalotte abziehen und fein würfeln, die Tomaten waschen und vierteln.

Orange waschen, zerteilen, auspressen und den Saft auffangen. Chili waschen, längs halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien.

Dann fein hacken. Koriander abrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und grob hacken. Schalotte, Tomate, Koriander und Chili miteinander vermengen und mit Orangensaft, Zucker, Vodka, Pfeffer und Salz abschmecken.

Für die Salsa verde:

Tomaten abtropfen lassen. Chilischoten waschen, längs halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. Dann in grobe Stücke schneiden. Koriander abrausen und trockenwedeln und mit Stielen grob hacken. Zwiebel abziehen und grob schneiden. Alles zusammen mit etwas Was-

ser in einen Standmixer geben und mixen bis eine sämige Sauce entstanden ist. Nach Bedarf noch etwas Wasser hinzugeben. Mit Salz abschmecken.

Für die Crema:

Zitrone waschen, halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Crème fraîche mit Salz, Pfeffer, etwas Zitronensaft und einer Prise Zucker vermengen. Schnittlauch abbrausen und trockenweldeln danach fein hacken und nach Belieben in die Crème geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alissa Scheunemann am 29. März 2022