

Weizen-Tortilla mit Austernpilzen und Avocado

Für zwei Personen

Für die Austernpilze:

400 g Austernpilze	1 Limette, Saft	4 EL Ssamjang
4 EL Sweet Chili Sauce	4 EL Ketchup	Öl, Salz, Pfeffer

Für den Tortilla-Fladen:

100 g Weizenvollkornmehl	275 g Weizenmehl, 1050	3 EL Mehl
1 TL Backpulver	50 ml Olivenöl	1 TL Salz

Für die Pico de gallo:

2 Spitzpaprika	4 Tomaten	2 rote Zwiebeln
2 weiße Zwiebeln	1 Chilischote	2 Limetten, Saft
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	Salz	

Für die Limetten-Mayonnaise:

1 Limette, Saft	50 ml Sojadrink	1 TL Srirachasauce
300 ml Sonnenblumenöl	Salz	Pfeffer

Für das Anrichten:

1 reife Avocado	1 Limette, Saft	Salz, Pfeffer
-----------------	-----------------	---------------

Für die Austernpilze:

Die Austernpilze in Streifen reißen und in einer heißen Pfanne in etwas Öl scharf anbraten, so dass diese das Wasser verlieren.

Ssamjang, Sweet Chili Sauce und Ketchup zusammen mit etwas ausgepresstem Limettensaft zu einer Marinade mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Austernpilze mit dieser gut vermengen und möglichst lange einwirken lassen. Die marinieren Pilze anschließend in einer sehr heißen Pfanne scharf anbraten.

Für den Tortilla-Fladen:

Beide Mehlsorten mit Backpulver, Olivenöl, Salz und 240 ml Wasser in der Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Teig möglichst lange in den Kühlschrank geben oder kurz im Gefrierschrank ruhen lassen.

Danach auf der bemehlten Arbeitsfläche kleine runde Fladen ausrollen und in einer heißen gusseisernen Pfanne ohne Öl ausbacken.

Für die Pico de gallo:

Zwiebeln abziehen, Chilischote und Paprika entkernen. Zusammen mit den Tomaten und der Petersilie hacken. Alle Zutaten vermengen und mit ausgepresstem Limettensaft und Salz abschmecken.

Für die Limetten-Mayonnaise:

Sojadrink in einem schmalen hohen Gefäß mit dem ausgepressten Saft einer Limette mischen und mit einem Stabmixer auf höchster Stufe mixen. Dabei langsam das Öl einlaufen lassen und den Mixer nach und nach hochziehen. Mit Salz, Pfeffer, Srirachasauce und übrigem Limettensaft abschmecken.

Für das Anrichten:

Avocado entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Gefächerte Avocado mit ausgepresstem Limettensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Tortilla auf einen großen Teller legen. Mit der gefächerten Avocado und den gebratenen Austernpilze belegen. Mit Pico de Gallo und Mayonnaise garnieren und servieren.

Aljoscha Gumnior am 05. Januar 2024