

Kürbiskern-Mais-Tortillas mit Chorizo, Zucchini, Salsa

Für zwei Personen

Für die Tortillas:

400 g Maismehl 100 g Kürbiskernmehl

Für die Zucchini:

1 gelbe Zucchini 1 Limette 250 ml Ananassaft
100 ml Gemüsefond Öl 1 TL gemahl. Kreuzkümmel
Salz Pfeffer

Für die Salsa roja:

1 mittelgroße Tomate 5 getrock. Guajillo Chili 1 getr. Chipotle Morita Chili
1 Knoblauchzehe 1 EL Apfelessig 1 TL Oregano
1 TL Kreuzkümmel 1 EL Zucker 1 Prise Salz

Für die Salsa verde:

1 Chayote-Kürbis 3 frische Tomatillos 1 frische grüne Serrano Chili
 $\frac{1}{2}$ weiße Zwiebel 1 Knoblauchzehe 1 Limette
1 TL Honig 50 Blätter Koriander Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

300 g Chorizo 1 rote Zwiebel 1 Limette
4 Zweige Koriander 1 TL Kürbiskerne

Für die Tortillas:

Die Mehlsorten und Wasser im Verhältnis 3/2 vermischen, kneten und für 15 Minuten ruhen lassen. Anschließend den Teig zu Golfballgroßen Kugeln formen, mit Tortilla Presse pressen und in einer schweren Eisenpfanne bei hoher Hitze braten. Gelegentlich die Tortillas in der Pfanne wenden. Fertige Tortilla zum Nachdampfen in ein Handtuch geben.

Für die Zucchini:

Zucchini in Würfel schneiden und in einer Pfanne in Öl anbraten. Mit Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer würzen und anschließend mit Ananassaft, Limettensaft und Fond auffüllen und weichkochen.

Für die Salsa roja:

Tomate im Ofen grillen und anschließend die Haut entfernen. Die getrockneten Chilis entkernen und in heißer Pfanne ohne Öl anrösten und dann mit heißem Wasser vollständig bedeckt rehydrieren. Knoblauch in heißer Pfanne mit Schale ohne Öl grillen bis er weich geworden ist. Die Gewürze kurz in heißer Pfanne angrillen. Alle Zutaten in einen Mixer zu einer cremigen Salsa verarbeiten.

Für die Salsa verde:

Chayote-Kürbis in Würfel schneiden, mit Olivenöl und Salz marinieren und im vorgeheizten Ofen bei 230 Grads goldbraun grillen. Tomatillos ebenfalls im Ofen grillen. Knoblauchzehe, Zwiebel und Serrano in Schale in heißer Pfanne ohne Öl dunkel grillen. Aus der Schale pressen und alle Zutaten in Mixer zu einer cremigen Salsa verarbeiten.

Für die Garnitur:

Chorizo in kleine Würfel schneiden und knusprig braten. Das überschüssige Fett entfernen. Rote Zwiebel abziehen, in feine Würfel schneiden und mit Limettensaft marinieren. Koriander fein hacken und die Kürbiskerne anrösten. Tacos mit beiden Salsas bestreichen und anschließend mit Fleisch, Kürbis und den Toppings vollenden.

Paul Schroth am 21. September 2022