

Hähnchen-Tacos mit Pfirsich und Tomate

Für 4 Personen

Für die Crêpes:

260 g feiner Maisgrieß	360 ml Milch	1 Ei
1 EL Olivenöl	2 EL Mehl	1 TL Kurkumapulver
1/2 TL Salz	1/2 TL Rohrzucker	

Für die Füllung:

400 g Maishähnchenbrustfilet	1 Knoblauchzehe	2 EL Olivenöl
1 EL Honig	1 EL Rotweinessig	1 TL mildes Paprikapulver
1/2 TL scharfes Paprikapulver	1 TL getrockneter Oregano	1/2 TL gemahlene Piment
1/2 TL gemahlener Koriander	1 Prise schwarzer Pfeffer	Salz
1 kleiner Eisbergsalat	200 g aromatische Tomaten	2 reife Pfirsiche
1 rote Zwiebel	1/2 Bund Blatt Petersilie	1/2 Bund Koriander
1/2 Bund Minze	1 rote Peperoni	1 grüne Peperoni
Olivenöl	1 EL Tomatenmark	2 EL Tequila
200 g saure Sahne	1 Spritzer Tabasco	

Für die Crêpes Grieß, Milch, Ei, Öl, Mehl, Kurkuma, Salz und Rohrzucker in einem Mixer oder mit dem Handrührgerät gut vermischen. Den Teig in eine Schüssel geben und 30 Minuten ruhen lassen.

Das Fleisch in ca. 1 cm dicke Streifen schneiden. In eine Schüssel geben.

Knoblauch schälen und pressen.

Öl, Honig, Essig, durchgepresste Knoblauchzehe, Paprikapulver, Oregano, Piment, Koriander und schwarzer Pfeffer dazugeben. Mit Salz würzen und 15 Minuten ruhen lassen.

Die Blätter vom Salat abziehen, waschen, abtropfen lassen.

Tomaten und Pfirsiche waschen und beides in Scheiben schneiden.

Zwiebel schälen und fein hobeln.

Kräuter waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen.

Peperoni waschen und in dünne Ringe schneiden.

In einer beschichteten kleinen Pfanne (ca. 15 cm Durchmesser) nacheinander ca. 12 dünne Crêpes mit wenig Olivenöl backen. Crêpes auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im Ofen bei 120 Umluft warm halten.

Hähnchenstreifen aus der Marinade nehmen und in einer beschichteten Pfanne auf beiden Seiten ca. 3 Minuten anbraten. Fleisch auf einen Teller legen.

Restliche Marinade mit Tomatenmark, Tequila und 2 – 3 EL saurer Sahne in die Pfanne geben und kurz erhitzen. Scharf mit Tabasco und etwas Salz abschmecken. Fleisch in die Sauce geben. Crêpe auf den Teller legen, mit Salatblättern, Tomaten, Pfirsich, Zwiebelringen, Fleisch, Sauce und Peperoni füllen. Mit einem Kleks saurer Sahne und Kräuterblättchen garnieren.

Christina Richon am 22. Juli 2019