

Chili con Carne

3 frische Chilischoten	250 g Rinderhüfte	8 Kölbchen Babymais
100 g Butter	200 g breite Bohnen	1 Schuss Olivenöl
2 Stk. Limetten	2 Zweige Basilikum	2-3 Stk. Schalotten
1/2 Knoblauchzehe	Öl	400 g Kirschtomaten, Dose
Meersalz		

Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden.

Schalottenwürfel mit Knoblauchscheiben in einer Pfanne in großzügig Öl anschwitzen, Dosentomaten samt Sud zugeben, aufkochen lassen und mit einer Prise Salz würzen. Eine Schote Chili mehrfach der Länge nach mit einem scharfen Messer einritzen, in die Tomatensauce legen und bei schwacher Hitze etwas einkochen lassen.

Breite Bohnen mit einem Sparschäler zu nudelähnlichen Streifen schälen, kurz in kochendem, stark gesalzenem Wasser blanchieren, mit einer Schaumkelle herausnehmen, kurz abtropfen lassen und in einer großen Schüssel mit Salz, Olivenöl, Limettensaft und grob gezupftem Basilikum marinieren. Danach den Babymais ebenfalls im kochenden, gesalzenem Wasser blanchieren.

Rinderhüfte gegen die Faser in etwa 1 cm dicke Tranchen schneiden, mit etwas Salz würzen und in einer heißen Pfanne ohne Fett von beiden Seiten rösten, anschließend einen großen Löffel Butter in der Pfanne aufschäumen lassen, den Mais zugeben, kurz in der Butter schwenken und die Pfanne auf die Seite ziehen.

Restliche Chilischoten der Länge nach Halbieren, das Kerngehäuse herausschneiden, das Fruchtfleisch in feine Streifen schneiden, mit einem Sieb ebenfalls im kochenden, gesalzenen Wasser einige Sekunden blanchieren. Das Tomatenragout auf Tellern anrichten, die Fleischscheiben darauf verteilen, die Maiskölbchen dazwischenstellen, mit einer Gabel kleine Nester vom Bohnensalat aufdrehen und darauf legen und mit den Chilifäden bestreuen.

Alexander Herrmann am 22. August 2025