

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 21. Februar 2019 ▪
Hauptgang & Dessert mit Mario Kotaska



Franciska Acs

Dreierlei Taco: Pilz-Aubergine, Guacamole und Halloumi-Kichererbsen

Zutaten für zwei Personen

Für die Tortillas:

380 g Weizenmehl
1 EL Olivenöl
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Das Mehl mit 1 TL Salz und 1 EL Öl in einer Schüssel vermengen. 185 ml Wasser langsam dazugeben und ca. 3 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig ruhen lassen.

Anschließend Tortillas auskneten und in Öl anbraten.

Für die Pilz-Auberginen-Füllung mit Möhren-Quark:

½ Aubergine
4 Pilze
1 kleine Möhre
30 g Quark
50 g Frischkäse
¼ Bund Petersilie
1 EL getrockneter Oregano
1 TL Paprikapulver
2 EL Olivenöl
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Aubergine abwaschen, trocknen und in Scheiben schneiden. Pilze putzen und in Scheiben schneiden. 2 EL Öl mit Pfeffer, Paprikapulver und Oregano verrühren und die Pilz- und Auberginenscheiben darin einlegen. Ziehen lassen und in einer Pfanne anbraten.

Für den Möhren-Quark die Möhren schälen, reiben und mit Frischkäse, Quark, Pfeffer, Paprikapulver und Oregano verrühren. Petersilie hacken und damit vermengen.

Möhren-Quark in eine der Tortillas streichen und die Pilz-Auberginen darauf geben.

Für die Guacamole mit Romana-Salat:

1 Avocado
½ kleine Zwiebel
3 Cherrytomaten
½ Kopf Romana Salat
½ rote Paprika
1 Limette
30 g Mais aus der Dose
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Tomaten waschen, abtrocknen und fein würfeln. Limette halbieren und Saft auffangen. Avocado halbieren, vom Kern befreien, Fruchtfleisch auslöffeln und mit einer Gabel zerdrücken. Avocado mit Zwiebeln, Tomaten und Limettensaft vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Salat waschen und trocken schleudern. Paprika waschen, abtrocknen, halbieren, vom Kerngehäuse befreien und in Scheiben schneiden. Mit Mais und Romana vermengen.

Salat in eine der Tortillas füllen und Guacamole darauf geben.

**Für die Halloumi-Kichererbsen-
Füllung:**

100 g Kichererbsen aus der Dose
100 g Halloumi Käse
2 TL Kreuzkümmel
Rotes Paprikapulver, zum Würzen
Cayenne Pfeffer, zum Würzen
Neutrales Öl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kichererbsen kross in einer Pfanne anbraten und mit 1 EL Kreuzkümmel, Paprikapulver, Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer würzen.

Halloumi in Streifen schneiden und mit 1 EL Kreuzkümmel, Paprikapulver und Salz würzen. Dann in eine Pfanne mit Öl geben und anbraten.

Halloumi in eine der Tortillas füllen und darauf die Kichererbsen geben.

Für die Senfcreme:

½ Zitrone
2 TL Saure Sahne
50 g Parmesan
1 TL süßer Senf
1 TL Mayonnaise
Zucker, zum Abschmecken

Zitrone auspressen und Saft auffangen. 1 EL Parmesan reiben. Saure Sahne mit Parmesan, Senf, Mayonnaise verrühren und mit Zucker und Zitronensaft abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.