

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 07. September 2026** ▪
Leibgericht mit Cornelia Poletto



Tiago Zeiser

Maistortillas mit scharf marinierten Austernpilzen, Pico de gallo und Koriander-Minz-Sauce

Zutaten für zwei Personen

Für die Tortillas:

50 g Butter
 500 g Maismehl
 Salz, aus der Mühle

Das Maismehl mit Butter, einer Prise Salz und 300 ml Wasser vermengen und Teig ruhen lassen. Anschließend in einer Tortilla-Presse pressen und in einer beschichteten Pfanne goldbraun ausbacken.

Für die Austernpilze:

500 g Austernpilze
 3 Knoblauchzehen
 3 Saftorangen
 ½ Zitrone, Saft
 100 ml Sojasauce
 50 ml mexikanische Chilisauce
 50 ml Agavendicksaft
 Neutrales Öl, zum Anbraten
 1 TL getrockneter Oregano
 ½ TL gemahlener Kreuzkümmel
 ½ TL geräuchertes Paprikapulver

Austernpilze putzen, in einer Pfanne in Öl anbraten und kurz vor der gewünschten Garstufe den Knoblauch abziehen, klein schneiden und hinzufügen. Orangen auspressen und Saft hinzufügen. Sojasauce, Chilisauce und Agavendicksaft untermischen. Zitrone auspressen und Pilze mit Zitronensaft, Oregano, Paprikapulver und Kreuzkümmel abschmecken. Austernpilze aus der Pfanne nehmen und Sauce reduzieren lassen.

Für die Mayonnaise:

1 Ei
 Neutrales Pflanzenöl, zum Einarbeiten
 1 Prise Salz

Ei in einen hohen Mixbecher geben, Salz hinzugeben und mit dem Pürierstab mixen. Pflanzenöl langsam bis zur gewünschten Konsistenz untermixen.

Für die Koriander-Minz-Sauce:

2 Knoblauchzehen
 2 Limetten, Saft
 150 ml Soja-Joghurt
 Mayonnaise, von oben
 50 ml Agavendicksaft
 50 g Koriander
 50 g Minze
 Salz, aus der Mühle

Koriander und Minze grob hacken. Dicke Stiele entfernen. Knoblauch abziehen und fein hacken oder pressen. Soja-Joghurt, Agavendicksaft, 3 EL der Mayonnaise und Limettensaft in einen hohen Mixbecher geben. Koriander, Minze und Knoblauch hinzufügen und alles mit dem Stabmixer zu einer glatten, leuchtend grünen Sauce pürieren. Mit Salz abschmecken. Nach Belieben kann etwas mehr Limettensaft für Frische oder Agavendicksaft für zusätzliche Süße ergänzt werden. Die Sauce 15–30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen, damit sich die Aromen verbinden.

Für die Pico de gallo:

2 große Tomaten	Tomaten halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Gurke waschen, nach Belieben entkernen und ebenfalls fein würfeln. Zwiebel abziehen und sehr fein hacken. Koriander fein hacken. Dicke Stiele entfernen. Tomaten, Gurke und Zwiebel in einer Schüssel vorsichtig vermengen. 50 ml Limettensaft hinzufügen und alles gut durchmischen. Koriander unterheben und mit Salz abschmecken. Pico de gallo etwa 10–15 Minuten ziehen lassen, damit sich die Aromen verbinden.
1 Gurke	
1 rote Zwiebel	
2 Limetten, Saft	
50 g Koriander	
Salz, aus der Mühle	

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.