



## Tacos mal anders

### Rezept von Carsten Goms

#### *Zutaten für die Tortillas (15 bis 20 Stück)*

250 g weißes Maismehl  
50 bis 100 ml heißes Wasser  
1 TL Fleur de Sel  
2 bis 3 Gefrierbeutel oder Backpapier

#### *Zubereitung*

Mehl und Salz in einer Schale vermischen und heißes Wasser hinzufügen. Das Ganze verkneten, bis ein fester, nicht klebender Teig entsteht. Teig abgedeckt circa 15 Minuten ruhen lassen. Teig anschließend zu Kugeln formen und diese entweder mit einer Tortillapresse oder zwischen zwei Backpapierblättern zu Tortillas pressen. Teigfladen von jeder Seite etwa eine Minute auf vorgeheiztem Pizzastein bei 150 Grad anrösten. Da Tortillas sehr schnell austrocknen, sollte man sie nach dem Backen mit einem Küchentuch oder mit Frischhaltefolie bedecken. In einem Gefrierbeutel sind sie mehrere Tage haltbar und lassen sich auch einfrieren.

#### *Zutaten für die Spargel-Estragon-Mayonnaise*

100 g weißen Spargel  
Estragon (Menge nach Belieben)  
2 sehr frische Eigelb (Größe M)  
1 TL mittelscharfer Senf  
ca. 1/4 l Rapsöl  
1 bis 2 EL Zitronensaft  
Fleur de Sel  
Zucker

#### *Zubereitung*

Spargel schälen und weich blanchieren. (Tipp: Das Wasser auf 1 Liter mit 50 Gramm Fleur de Sel und 50 Gramm Zucker abschmecken). Spargel abkühlen und mit dem Pürierstab zu einem Brei stoßen. Die Estragon-Blätter fein hacken.

Eigelb und Senf in einen Rührbecher geben und mit dem Schneebesen des Handrührgeräts kurz verrühren. Etwa die Hälfte des Öls tröpfchenweise einrühren, bis sich Öl und Eigelb zu einer glatten Creme verbunden haben. Dann das restliche Öl in einem dünnen Strahl langsam unter ständigem Rühren zugießen und so lange aufschlagen, bis eine dickcremige Mayonnaise entsteht. Anschließend den Spargelbrei und den gehackten Estragon unter die Mayonnaise rühren und mit Zitronensaft und Fleur de Sel abschmecken.

### *Zutaten für die Füllung*

100 g grüner Spargel  
1 rote Paprika  
200 g Ibérico Secreto Bellota

### *Zubereitung*

Grünen Spargel nur im unteren Drittel schälen und auf direkter Fläche bei circa 250 Grad grillen, bis ein Grillmuster zu sehen ist. Rote Paprika entkernen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Ibérico Secreto Bellota auf der direkten Fläche bei 250 Grad grillen, bis ein Grillmuster entsteht. Steak im Anschluss mit Fleur de Sel salzen.

### *Zubereitung des Taco-Shells*

Gebackene Tortilla mit Spargel-Estragon-Mayonnaise bestreichen, mit Ibérico Secreto Bellota, gegrilltem grünen Spargel und den Paprikastreifen belegen, halb zusammenfalten und servieren.