

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 10. Mai 2021** ▪
Leibgericht mit Cornelia Poletto



Bastian Poethkow

Zweierlei Taco: Mit Ceviche und Kohlsalat & Chorizo, Kürbis, Bohnenmus und Pico de gallo

Zutaten für zwei Personen

Für den Tortilla-Teig:
 100 g vorgekochtes Maismehl

Das Mehl und 60-70 ml zu einem homogenen Teig kneten. Anschließend entweder ausrollen oder mit einer Tortillapresse zu Tacos formen. Kurz vor dem Servieren für eine halbe Minute in einer heißen Pfanne backen.

Für die Ceviche:
 150 g Kabeljaufilet, ohne Haut
 1 Stange Sellerie
 2 rote Zwiebeln
 3 Knoblauchzehen
 5 cm Ingwer
 1 Habanero
 1 milde, rote Peperoni
 5 reife Limetten
 50 ml Fischfond
 ½ Bund Koriander

Limetten halbieren und den Saft auspressen. Fisch würfeln und in eine kleine Schale geben. Ingwer schälen. Sellerie putzen, waschen, trockentupfen und schneiden. Chilischote abbrausen, trockentupfen, der Länge nach halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. Knoblauch abziehen. Limettensaft, Ingwer, Sellerie, Chili, Knoblauch, Fischfond und einem kleinen Stück Fisch in einen Mixer geben und die „Leche de Tigre“ herstellen. Anschließend den Sud gut mit dem Fisch vermischen, abdecken und 20 Minuten ziehen lassen.

Zwiebel abziehen und in dünne Ringe schneiden. Koriander abbrausen, trockenwedeln und hacken. Peperoni abbrausen, trockentupfen und fein hacken. Zwiebel, Koriander und Peperoni zur Ceviche geben und alles vermischen.



Um den Kabeljau bedenkenlos genießen zu können, sollte der Fisch laut Verbraucherzentrale Hamburg aus folgenden Fanggebieten stammen:
Atlantischer Kabeljau: FAO 27 Nordatlantik (MSC, Naturland) oder FAO 27 Nordatlantik – Barentssee/Norwegische See (Nicht-MSC)
Pazifischer Kabeljau: FAO 60 Nordwestpazifik (MSC) oder FAO 67 Nordostpazifik (MSC).

Für den Kohlsalat:
 ¼ Weißkohl
 1 rote Zwiebel
 1 Orange
 1 Zitrone
 1 TL getrockneter Oregano
 Salz, aus der Mühle

Kohl putzen und fein hacken. Orange und Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Orangen- und Zitronensaft mit Oregano und Salz unter den Kohl heben. Abdecken und ziehen lassen.

Für die Chorizo und den Kürbis:
 1 kleiner Butternut-Kürbis
 1 Chorizowurst, am Stück
 Sonnenblumenöl, zum Braten

Kürbis vom Kerngehäuse befreien und in dünne Scheiben schneiden. Chorizo zerbröseln und in etwas Öl scharf anbraten. Fett auslassen, Wurst knusprig braten, dann Kürbis hinzufügen und mitbraten.

Für das Bohnenmus:
 400 g schwarze Bohnen
 1 Schalotte
 1 Knoblauchzehe

Schalotte und Knoblauch abziehen und hacken. Schalotte, Knoblauch, Tomaten und Kreuzkümmel, Paprikapulver, Oregano, Chipotle-Pulver in etwas Öl anbraten. Mit Essig ablöschen und anschließend mit Bohnen

10 g Zartbitterschokolade, über 70%
1 TL Tomatenmark
20 ml Weißweinessig
2 TL Kreuzkümmel
1 TL geräuchertes Paprikapulver
1 TL mexikanischer Oregano
1 TL Chipotle-Pulver
Sonnenblumenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

auffüllen und Schokolade hinzufügen. 10-15 Minuten kochen lassen, anschließend pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Pico de gallo:

200 g Cherrytomaten
1 kleine Zwiebel
1 Limette
½ Bund Koriander
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomaten abbrausen und trockentupfen. Zwiebel abziehen. Koriander abbrausen und trockenwedeln. Tomaten, Zwiebel und Koriander fein hacken. Limette halbieren und den Saft auspressen. Tomaten, Zwiebel und Koriander vermischen und ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Fertigstellung:

1 Radieschen
50 g Queso Fresco,
alternativ Balkan-Käse
3 Zweige Koriander

Radieschen putzen und in dünne Scheiben schneiden. Queso Fresco zerbröseln. Koriander abbrausen, trockenwedeln und grob hacken. Die Hälfte der gebackenen Tortilla-Fladen mit Kohlsalat und Ceviche belegen. Mit Radieschenscheiben garnieren. Die andere Hälfte der gebackenen Tortillas mit Bohnenmus bestreichen und mit Kürbis, Chorizo und Pico de gallo bestreuen. Mit Koriander und Käse garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.