

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 04. Februar 2019** ▪  
**Leibgericht mit Cornelia Poletto**



**David Klinkhammer**

**"The Mexican Flag": Reis con carne in selbstgemachtem Taco-Cup mit Tomatensalsa, Guacamole und Sour Cream**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für Rice con carne:**

100 g Parboiled-Reis  
 250 g Rinderhack  
 1 Paprika  
 2 Chilis  
 1 Schalotte  
 1 Knoblauchzehe  
 2 EL Tomatenmark  
 2 EL neutrales Öl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Reis in kochendes, gesalzenes Wasser geben.

Chili und Paprika im Ofen grillen, bis sie von allen Seiten schwarz sind. Dann häuten, entkernen und fein hacken. Schalotte und Knoblauchzehe abziehen und fein würfeln. In etwas Öl in Pfanne andünsten. Hackfleisch dazu geben und anbraten. Tomatenmark, Paprika und Chili dazu geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Reis abgießen und unter Hackfleischpfanne heben.

**Für den Taco-Cup:**

250 g Weizenmehl  
 2 EL Olivenöl  
 Salz

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Mehl mit Salz vermengen und langsam 100 ml Wasser dazu geben. Teig kräftig kneten, bis glatter Teig entstanden ist. Teig in zwei Teile schneiden und dünn um eine eingeölte Metallschüssel formen. Über der Schüssel im Ofen ca. 10 Minuten gar backen.

**Für die Tomatensalsa:**

4 Tomaten  
 ½ Knoblauchzehe  
 1 Chili  
 ½ Zitrone  
 1 EL Essig  
 2 EL Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Chili waschen, entkernen und klein schneiden. Tomaten waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Knoblauchzehe abziehen und durch Knoblauchpresse drücken. Essig, Öl und Knoblauch vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

**Für die Guacamole:**

1 reife Avocado  
 1 Tomate  
 1 Schalotte  
 ½ Zitrone  
 ½ Knoblauchzehe  
 100 g Frischkäse

Tomate kurz in kochendes Wasser geben und in kaltem Wasser abschrecken, anschließend Haut abziehen. Tomate entkernen und Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden. Schalotte abziehen und fein hacken. Knoblauchzehe abziehen und durch Knoblauchpresse drücken. Avocado halbieren, entkernen und mit Löffel aushöhlen. Avocadofleisch mit Gabel zerdrücken. Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Frischkäse dazu geben und vermengen. Mit Zitrone, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Sour Cream:** Knoblauchzehe abziehen und durch Knoblauchpresse drücken. Öl, Essig, Spritzer Zitronensaft und Knoblauch verrühren. Quark und Creme Fraîche einrühren. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und sehr fein hacken. Unter die Masse heben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 200 g Quark (Vollfett)
- 150 g Creme Fraîche
- 1 Bund Schnittlauch
- ½ Knoblauchzehe
- ½ Zitrone
- 1 EL Essig
- 2 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.