

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 12. Juni 2019** ▪
Vorspeise mit Alexander Kumptner



Johannes Muhr

Tacos mit Ceviche, Guacamole und Canchita

Zutaten für zwei Personen

Für die Tacos:

120 g Maismehl

2 EL Olivenöl

Salz, aus der Mühle

Das Maismehl, 60 ml Wasser, etwas Olivenöl und Salz zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in vier Portionen teilen und in einer Tacopresse Tacos formen.

In einer Pfanne Öl erhitzen und die Tacos darin backen. Die Tacos in Schalenform bringen und auf einem Backgitter abkühlen lassen.

Für die Ceviche:

300 g Fischfilet vom Rotbarsch,
 Wolfsbarsch und Seebarsch (ohne
 Haut)

1 Süßkartoffel

1 rote Zwiebel

3 Chilischoten

4 Limetten

1 Eiswürfel

Salz, aus der Mühle

Einen Topf mit Salzwasser aufstellen. Süßkartoffel waschen und darin kochen. Eine Schüssel kaltstellen. Zwiebel abziehen und fein schneiden. Chilischoten zerhacken. Limetten halbieren, auspressen und Saft auffangen. Fischfilets abbrausen, trockentupfen und in Würfel schneiden.

In gekühlter Schüssel alle Zutaten und einen Eiswürfel miteinander vermischen. Mit Salz abschmecken und im Kühlschrank ziehen lassen. Süßkartoffel abgießen und Schale entfernen. In Würfel schneiden

Für die Guacamole:

1 mittelreife Avocado

1 Limette

Salz, aus der Mühle

Avocado halbieren, entkernen, aus der Schale lösen und zerkleinern.

Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Guacamole mit Salz und Limettensaft abschmecken.

Für die Garnitur:

Canchita (Röstmais)

3 Zweige Koriander

Neutrales Öl, zum Braten

Salz, aus der Mühle

Koriander abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Canchita in der Pfanne mit Öl rösten und mit Salz bestreuen. Tacoschalen mit

Guacamole bestreichen und Ceviche und Süßkartoffelwürfel dazugeben.

Mit Koriander und Canchita garnieren und servieren.