

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 05. März 2019** ▪
Vorspeise mit Alexander Kumptner



Keziah Coonghe

Taco Duo "Surf & Turf" mit Salsa, Guacamole und Chips

Zutaten für zwei Personen

Für die Garnelen und das Rind:

- 10 Riesengarnelen (küchenfertig)
- 1 Rinderfilet à 200 g
- 1 Avocado
- 1 mittlere Zwiebel
- 2 TL Honig
- 2 Limetten (Saft)
- 50 ml Tequila
- Neutrales Öl, zum Braten
- ¼ TL Kreuzkümmel
- 1 EL Chipotle Pulver
- 1 TL grobes Meersalz
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Garnelen waschen, trockentupfen und mit Salz würzen. Zwiebel abziehen und kleinhacken. Limetten halbieren, auspressen und Saft auffangen. In einer Schüssel den Honig, Limettensaft einer Limette, Tequila, Zwiebeln, Chipotle Pulver und Kreuzkümmel vermengen. Garnelen zugeben und marinieren lassen. Anschließend anbraten.

Rinderfilet von beiden Seiten in Öl anbraten, mit Salz und Pfeffer abschmecken und ruhen lassen. Ein Fleischthermometer hineinstecken und bei 57 Grad Kerntemperatur in den Ofen geben.

Avocado schälen, würfeln, in eine Schüssel geben und den Saft einer Limette dazugeben.

Für die Guacamole:

- 1 reife Avocado
- 1 kleine rote Zwiebel
- Knoblauchpulver
- Zwiebelpulver
- ½ Tomate
- 1 Limette (Saft)
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen, kleinhacken und in eine Schüssel geben. Avocado schälen und zugeben. Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Mit Knoblauchpulver, Zwiebelpulver, Tomate, Limettensaft, Salz und Pfeffer vermengen und in den Mixer geben.

Für die Salsa:

- 4 Tomaten
- 1 rote Zwiebel
- 20 ml Essig
- 2 Zweige Koriander
- 1 Limette (Saft)
- 1 Zitrone (Saft)
- 1 TL Zwiebelpulver
- 1 TL Knoblauchpulver

Limette und Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Tomaten würfeln, Zwiebel abziehen und würfeln. Mit Zwiebelpulver, Knoblauchpulver, Essig, Koriander, Limetten und Zitronensaft vermengen und abschmecken.

Ggf. in den Mixer geben.

Für das Kohldressing:

- ½ Rotkohl
- 2-3 Limetten (Saft)
- 1 TL Dijon Senf
- ½ TL Rapsöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rotkohl waschen und in dünne feine Scheiben schneiden. Limetten halbieren, auspressen und Saft auffangen.

In einer Schüssel den Dijon Senf, Salz, Pfeffer, Öl und Limettensaft vermengen durch rühren, bis eine Emulsion entsteht.

Den Rotkohl zugeben und ruhen lassen.

Für die Sauce: In einem Mixer die Chilis und Koriander zerkleinern bis die Masse cremig ist. Sour Creme zugeben und Masse in einen Spritzbeutel füllen.
250 ml Sour Cream
1-2 Chipotle Chilis in adobo Sauce
2 Zweige Koriander

Für die Tacos: Salz und Maismehl in einer Schüssel vermengen.
120 g Maismehl Nach und nach Wasser zugeben und zu einem Teig verarbeiten.
½ EL Salz Der Teig sollte recht fest sein, aber nicht trocken oder klebrig.
Aus dem Teig Golfball große Kugeln formen.
Frischhaltefolie zwischen die Tortillapresse legen, darauf einen Teigball geben und flachdrücken.
Die flachen Tortillas von beiden Seiten in der Pfanne ohne Öl anbraten.

Für die Garnitur und Chips: Ein paar der fertigen Tortillas achteln und die Chips in die Fritteuse geben bis sie knusprig sind.
½ Eisbergsalat
20 g geriebenen Cheddar Käse Auf Küchenpapier abtropfen lassen und etwas Salzen.
1 EL Schmand Salat waschen, trockentupfen und in Streifen schneiden.
Salz, aus der Mühle

Die Garnelen Tacos mit etwas Avocado und dem Kohl befüllen. Die Garnelen draufgeben, mit Chipotle Sauce beträufeln und mit frischem Koriander garnieren.

Das Rindertaco mit etwas Salat befüllen. Rinderfilet in Scheiben schneiden, darauf geben und etwas Salsa, geriebenen Käse und Sour Creme draufgeben. Zum Schluss mit der Guacamole garnieren.