

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 09. Juni 2026** ▪
ChampionsWeek ▪ "Streetfood aus aller Welt" mit Zora Klipp



Andrej Weger

Mexiko: Tacos de pollo mit Pico de gallo und Koriander-Elote

Zutaten für zwei Personen

Für die Mais-Tortillas:

125 g Nixtamalisiertes Maismehl +
 Maismehl zum Arbeiten
 ½ TL Salz

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen
 Maismehl mit Salz und 180 ml heißem Wasser vermischen. Zunächst mit einem Löffel verrühren, anschließend mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Aus dem Teig Kugeln von jeweils etwa 30 Gramm formen und diese in der Tortillapresse zu Tortilla pressen. Tortilla von beiden Seiten in einer Pfanne ohne Öl anbraten. Anschließend mit einem feuchten Küchentuch bedecken, damit sie warm und weich bleiben.

Für das Fleisch:

4 Pollo fino à 100-150 g
 2 rote Zwiebeln
 1 Knoblauchpresse
 4 Limetten, Saft
 1-2 EL neutrales Öl
 1-2 EL Olivenöl
 1 getrocknete Ancho-Chilischote
 1 EL edelsüßes Paprikapulver
 ½ TL geräuchertes Paprikapulver
 ½ TL gemahlener Kreuzkümmel
 ½ TL getrockneter Oregano

Knoblauch abziehen. Knoblauch mit neutralem Öl, der getrockneten Ancho-Chilischote, Paprikapulver, Kreuzkümmel und Oregano zu einer Paste verarbeiten. Limettensaft und etwas Olivenöl dazu geben.
 Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Hähnchen und Zwiebeln salzen und mit der Chili-Paste einreiben. Das Hähnchen kurz marinieren. Pfanne vorheizen und die Hähnchen auf der Hautseite knusprig anbraten. Anschließend von der anderen Seite anbraten, bis das Hähnchen gegart ist.

Für die Pico de gallo:

5 reife Roma-Tomaten
 2 Jalapeños
 1 rote Chilischote
 1 rote Zwiebel
 1 Limette, Abrieb & Saft
 1-2 Zweige Koriander
 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomaten waschen, halbieren und wenn die Tomate zu wässrig ist das Kerngehäuse entnehmen, ansonsten feine kleine Stücke herunterschneiden. Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Jalapeños und Chilischote entkernen, ebenfalls fein schneiden. Alles in eine Schüssel geben, mit Limettenabrieb und -saft abschmecken. Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel hinzugeben und mit frisch gehacktem Koriander verfeinern.

Für die gepickelten Zwiebeln: Zwiebeln abziehen, halbieren und in Scheiben runter schneiden. 100 ml Wasser, Apfelessig, Wacholderbeeren, Senfsaat, Zucker, Pfefferkörner und Salz in einen Topf geben und aufkochen lassen. Danach die Zwiebeln mit dem Sud bedecken und ziehen lassen.

- 2 rote Zwiebeln
- 50 ml Apfelessig
- 1 TL Wacholderbeeren
- 1 TL Senfsaat
- 3 EL Zucker
- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- Salz, aus der Mühle

Für die Limetten-Radieschen: Radieschen putzen, Wurzelansatz entfernen und die Radieschen fein hobeln. In der Schüssel leicht salzen und ziehen lassen. Mit Limettenabrieb und Limettensaft abschmecken. Anschließend etwas Olivenöl hinzugeben.

- 1 Bund Radieschen
- 1 Limette, Saft & Abrieb
- 1-2 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle

Für die Koriander-Elote: Eier, Senf, etwas Salz und Zitronensaft sowie etwas Öl in einen Messbecher geben. Pürierstab bis auf den Boden eintauchen und einschalten. Langsam nach oben ziehen und das restliche Öl langsam nachgießen. Mayonnaise in eine kleine Schale mit dem frisch gehackten Koriander verrühren und zur Seite stellen.

Den vorgekochten Maiskolben halbieren und anschließend in den Backofen geben, bis dieser Röstaromen bekommt. Feta auf einen Teller bröseln, Parmesan auf dem gleichen Teller reiben. Sobald die Maikolben Farbe bekommen haben aus dem Backofen nehmen. Anschließend mit der Koriander-Mayonnaise bestreichen, dann den Mais durch die Käse-Mischung gewälzt und abschließend mit Tajin bestreuen.

- 2 vorgekochte Maiskolben
- 1 Zitrone, Saft
- 2 Eier
- 70 g Feta
- 40 g Parmesan
- 3 EL Tajin
- 1 TL Senf
- 125 ml Sonnenblumenöl
- 1-2 Zweige Koriander
- Salz, aus der Mühle

Für die Garnitur: Koriander als Garnitur verwenden.

- 2-3 Zweige Koriander

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.