

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 28. Oktober 2026 ▪**  
**Vegetarische Küche mit Nelson Müller**



**Sascha Andres**

**Tacos de „Portobello asado“ mit Guacamole, Salsa taquera und Esquites**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Tortillas:**

100 g Maismehl für Tortillas  
 Salz, aus der Mühle

In das Mehl nach und nach lauwarmes Wasser einarbeiten, bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig in einer Presse zu Tortillas pressen. In einer Pfanne ohne Fett von beiden Seiten ausbacken.

**Für die Füllung:**

4 große Portobello-Pilze  
 1 Knoblauchzehe  
 1 Limette, Saft  
 1 Orange, Saft  
 1 EL Sojasauce  
 2 EL Olivenöl  
 1 TL Kreuzkümmel  
 1 TL geräuchertes Paprikapulver  
 ½ TL getrockneter Oregano  
 Salz, aus der Mühle

Pilze putzen und in gleichmäßige Streifen schneiden. Knoblauch abziehen und fein schneiden. Orange und Limette auspressen und den Saft auffangen. Zitrusafts mit Sojasauce, Olivenöl und den Gewürzen vermengen und die Pilzstreifen damit marinieren. Mit Salz abschmecken. 15 Minuten in der Marinade ziehen lassen. Anschließend in einer Pfanne scharf anbraten.

**Für die Guacamole:**

1 reife Avocado  
 1 Tomate  
 1 rote Zwiebel  
 1 Limette, Saft  
 1 EL Olivenöl  
 15 g Koriander  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und mit der Tomate und Koriander klein hacken. Limettensaft und ausgelöstes Avocado-Fruchtfleisch hinzugeben und alles mit einer Gabel zerdrücken. Mit Öl verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Salsa taquera:**

3 Tomaten  
 2 getrocknete Guajillo-Chillis  
 1 Zwiebel  
 2 Zehen Knoblauch  
 Neutrales Pflanzenöl, zum Verfeinern  
 Salz, aus der Mühle

Guajillo-Chilis in Wasser einlegen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und grob schneiden. Tomaten, Knoblauch und Zwiebel in einer Pfanne ohne Fett anrösten bis fast schwarze Stellen entstehen. Anschließend alles mit etwas Wasser und Öl mixen. Mit Salz abschmecken. Einen Teil der Salsa über den Taco geben den Rest in einem kleinen Schälchen dazu reichen.

**Für die Fertigstellung:**

2 Zweige Koriander

Tacos mit Guacamole mittig bestreichen, angebratene Pilze darauf verteilen und mit Salsa und Koriander garnieren.

**Für den Esquite:**

2 frische Maiskolben  
1 Jalapeño  
1 kleine rote Zwiebel  
1 Limette, Abrieb & Saft  
40 g milder Schafskäse, mit  
mikrobiellem Lab  
40 g italienischer Hartkäse, mit  
mikrobiellem Lab  
20 g Butter  
1 EL Mayonnaise  
Neutrales Pflanzenöl, zum Braten  
10 g Koriander  
Chipotle-Chilipulver, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Jalapeño ebenfalls fein würfeln. Limettenschale reiben, Saft auspressen. Maiskolben mit Öl einreiben und 4-5 Minuten in der Pfanne rösten. Anschließend die Maiskörner vom Kolben schneiden und nochmals mit Butter in der Pfanne braten. Zwiebel hinzugeben und ebenfalls braten. Koriander fein schneiden. Mayonnaise mit Jalapeño, Limettensaft und -abrieb verrühren und mit der Mais-Schalotten-Mischung vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Chipotle-Chili abschmecken. Mit zerbröseltem Käse betreut servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.