

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 03. März 2026** ▪
Vorspeise mit Zora Klipp



Luca Soltau

Würzige Rind-Lamm-Tacos mit selbstgemachten Mais-Tortillas, Guacamole und Limetten-Radieschen

Zutaten für zwei Personen

Für die Hackfleisch-Füllung:

150 g Rinderhackfleisch
 150 g Lammhackfleisch
 1 Zwiebel
 2 Knoblauchzehen
 1 Chilischote
 1 EL Butterschmalz
 1 EL Tomatenmark
 1 EL Paprikamark
 3 Lorbeerblatt
 1 TL getrockneter Oregano
 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
 1 TL gemahlener Koriander
 ½ TL Zimt
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Rinderhackfleisch und das Lammhackfleisch in Butterschmalz scharf anbraten. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Chilischote entkernen und in feine Ringe schneiden. Gemeinsam mit dem Lorbeerblatt in die Pfanne zum Hackfleisch geben und kurz mitbraten. Anschließend das Tomatenmark und Paprikamark dazu geben und kurz mitbraten. Zum Schluss mit Oregano, Kreuzkümmel, Koriander, Zimt, Salz und Pfeffer abschmecken und das Lorbeerblatt herausnehmen.

Für die Mais-Tortillas:

85 g Maismehl
 1 TL Salz

90 g Wasser zum Kochen bringen. Das kochende Wasser zusammen mit dem Salz über das Maismehl gießen. Zunächst mit einem Löffel verrühren, anschließend mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Aus dem Teig Kugeln von jeweils etwa 25 g formen und diese in der Tortillapresse zu Tortillas pressen. Tortillas in einer Pfanne ohne Fett von beiden Seiten kurz ausbacken und anschließend mit einem feuchten Küchentuch bedecken, damit sie warm und weich bleiben.

Für die Guacamole:

1 reife Avocado
 ½ Tomate
 ½ rote Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 ½ Zitrone, Saft
 2 Zweige Koriander
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomate waschen, entkernen und fein würfeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Koriander fein hacken. Avocado halbieren, entkernen, das Fruchtfleisch herauslösen und mit einer Gabel zerdrücken. Anschließend alle Zutaten gut vermengen und die Guacamole mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Limetten-Radieschen:

1 Bund Radieschen
 ½ Limette, Saft & Abrieb
 1 Spritzer Olivenöl
 Salz, aus der Mühle

Radieschen putzen, Wurzelansatz entfernen und die Radieschen fein hobeln. In der Schüssel leicht salzen und ziehen lassen. Mit Limettensaft und -abrieb abschmecken. Etwas Olivenöl dazu geben.

Für die Fertigstellung:

1 rote Zwiebel	Zwiebel anziehen und in kleine Würfel schneiden. Gouda reiben.
200 g junger Gouda	Koriander hacken. In einer Pfanne Butterschmalz, Rinderfett und Salz erhitzen. Paprikapulver kurz darin rösten und vom Herd nehmen.
30 g Rinderfett	Maistortillas mit dem Butterschmalz-Gemisch bestreichen und in einer Pfanne anbraten. Mit Gouda und Hackfleisch-Füllung belegen,
30 g Butterschmalz	zusammenklappen und von beiden Seiten anbraten. Auf einem Teller mit
2 Zweige Koriander	roten Zwiebeln, Koriander und Limetten-Radieschen anrichten und eine
1 TL edelsüßes Paprikapulver	kleine Schüssel Guacamole dazu reichen. Mit etwas von Butterschmalz-
Salz, aus der Mühle	Gemisch beträufeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.