

| Die Küchenschlacht – Menü am 10. Mai 2017 |
Tagesmotto: "¡Viva México!" mit Johann Lafer



Isabel Kessler

Burritos und Strawberry-Margarita

Zutaten für zwei Personen

Für die Tortillas: Den Ofen auf maximal 50 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

4 EL Maismehl
 1 EL Butter
 4 EL Mehl
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle

Butter in einem Topf zergehen lassen. In einer Schüssel Butter, Maismehl, Mehl und Salz vermengen und nach und nach ca. 1 Tasse Wasser zugeben, bis ein elastischer Teig entsteht. Aus diesem etwa 5 cm große Bällchen formen und zu dünnen Fladen ausrollen. Die Fladen in einer nicht zu heißen Pfanne mit wenig Olivenöl von beiden Seiten anbraten, bis sie leicht angebräunt sind. Nach dem Braten die Tortillas aus der Pfanne nehmen, zwischen zwei Küchentücher legen und ein paar Minuten ruhen lassen. Während der Zubereitung der Füllung die Tortillas in Aluminiumfolie einwickeln und im Ofen warm halten.

Für die Burrito-Füllung: Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden.

1 Rinderfilet à 200 g
 1 kleines Salatherz
 6 Cocktailtomaten
 1 grüne Paprika
 140 g Mais
 125 g Kidneybohnen
 1 große weiße Zwiebel
 2 Zehen Knoblauch
 250 g Crème Fraîche
 1 EL Rotweinessig
 1 EL Chilipulver
 ½ TL Knoblauchgranulat
 ½ TL Zwiebelgranulat
 ½ TL mildes Paprikapulver
 ½ TL getrockneter Oregano
 ½ TL gemahlener Kreuzkümmel
 1 Prise Korianderpulver
 ½ TL Weißer Pfeffer
 ½ EL feines Salz
 100 ml Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salat waschen, trocken schleudern und kleinhacken. Tomaten vierteln und Paprika entkernen und in Streifen schneiden. Zwiebel abziehen und in Streifen schneiden. Knoblauchzehen abziehen und pressen. Mais, Bohnen, Tomaten und Salat in einer Schüssel vermengen und mit Rotweinessig, 3 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken. Zur Crème Fraîche den gepressten Knoblauch geben und mit Salz abschmecken. Alle Gewürze in einer kleinen Schüssel miteinander vermengen. Paprika und Zwiebel in einer heißen Pfanne mit Olivenöl scharf anbraten. Fleisch in einer separaten Pfanne mit Olivenöl ca. 2 Minuten scharf anbraten. Angebratene Paprika und Zwiebel mit in die Fleischpfanne geben und vermengen. Anschließend das Gebratene mit der Gewürzmischung abschmecken.

Für die Strawberry-Margarita: Eine Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen.
5 Erdbeeren Den Rand eines Margarita-Glases mit ein wenig Zitronensaft befeuchten
1 Zitrone, davon der Saft und anschließend in feinem Zucker drehen, sodass ein Zuckerrand
20 ml Orangenlikör (Cointreau) entsteht. Erdbeeren waschen und den Strunk abschneiden. Erdbeeren mit
40 ml Tequila Cointreau, Tequila, 20 ml Zitronensaft und Eiswürfeln in einen Mixer geben
2 Eiswürfel und gut vermengen. Mit einem Sieb abseihen. Die Margarita in das Glas
Zucker, zum Garnieren füllen.

Die Tortillas erst mit der abgeschmeckten Crème Fraîche, dem gebratenen Gemüse und Fleisch und dann mit dem Tomaten-Mais-Bohnen-Salat belegen. Anschließend den Fladen zusammenrollen, auf Tellern anrichten, servieren und dazu den Strawberry-Margarita reichen.



Marie Grüner

Nacho-Huhn mit Mango-Jalapeño-Salsa, Avocado-Salat und Tequila-Shot

Zutaten für zwei Personen

Für das Nacho-Huhn:

2 Hühnerbrustfilets à 150 g
 1 Tüte würzige Nachos
 2 Eier
 Mehl, zum Panieren
 rosenscharfes Paprikapulver, zum Abschmecken
 neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Nachos mit der Hand zerbröseln. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in mittelgroße Streifen schneiden. Ein Ei aufschlagen, verquirlen und mit etwas Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Die Hähnchenstreifen in Mehl, dann in Ei und anschließend in den Nacho-Bröseln wälzen. Fleisch in einer Fritteuse bei mittlerer Hitze mit Pflanzenöl goldgelb ausbacken.

Für die Salsa:

6 eingelegte grüne Jalapeños
 1 ½ Strauchtomate
 ½ Mango
 2 TL Tequila
 1 Limette, davon der Saft
 40 ml Agavendicksaft
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Tomate vom Strunk befreien und in Würfel schneiden. Mango schälen, den Kern herauslösen und eine Hälfte klein schneiden. Limette halbieren, auspressen und den Saft einer halben Limette auffangen. Jalapeños grob hacken. Alles zusammen in einer Moulinette klein mixen und mit Tequila, Limettensaft, Agavendicksaft, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Avocadosalat:

1 reife Avocado
 2 Strauchtomaten
 2 Frühlingszwiebeln
 2 TL Rotweinessig
 6 Zweige Koriander
 1 Limette, davon der Saft
 2 TL Olivenöl
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Koriander abrausen, trockenwedeln und klein hacken.

Frühlingszwiebeln waschen, putzen und kleinschneiden. Tomaten von Strüngen befreien und klein schneiden. Avocado halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch herauslösen und in Würfel schneiden. Die Limette halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Alles zusammen in einer Salatschüssel vermengen und mit Rotweinessig, Koriander, Limettensaft, Olivenöl, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Drink:

20 ml Tequila
 1 Zitrone
 1 Prise feines Salz

Die Zitrone halbieren und in Scheiben schneiden. Tequila-Glasrand mit der Zitronenscheibe einreiben und in ein wenig Salz tunken. Tequila in das Glas füllen.

Das Nacho-Huhn mit Mango-Jalapeño-Salsa und Avocadosalat auf Tellern anrichten und servieren. Dazu einen Tequila mit einer Zitronenscheibe reichen.



Johann Oldenburger

Chili-Garnelen und mexikanischer Kaiserschoten-Salat mit Chili-Honig-Sauce und Kidneybohnen-Püree

Zutaten für zwei Personen

- Für die Chili-Garnelen:** Die Garnelen waschen und schälen (die Schwänze nicht entfernen). Die Chili längs aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien und in kleine Würfel schneiden. Limette halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Garnelen mit Salz und Pfeffer würzen und in Chiliöl und Pflanzenöl in einem Gefrierbeutel einlegen und fest einmassieren. Garnelen darin 20 Minuten ziehen lassen. Garnelen in eine erhitzte Pfanne geben, etwas Knoblauchöl hinzugeben und ca. 10 Minuten glasig braten. Garnelen aus der Pfanne nehmen und in einer Schüssel mit den gewürfelten Chilis, Limettensaft, einer Prise Meersalz und Pfeffer vermengen.
- 6 Riesengarnelen (entdarnt)
1 große rote Schote Chili
1 Limette, davon 1 TL Saft
2 EL Knoblauchöl
2 EL Chiliöl
2 EL neutrales Pflanzenöl
1 Prise Meersalz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für das Bohnenpüree:** Die Bohnen waschen. Limette reiben. 150 ml Fond in einem Topf aufkochen und vom Herd nehmen. Restlichen Geflügelfond zusammen mit den Bohnen in einen Topf geben und aufkochen, bis die Haut der Bohnen aufplatzt. Danach noch ca. 3 Minuten köcheln lassen. Topf vom Herd nehmen und den Bohnenfond abgießen. Den Topfinhalt pürieren und restlichen warmen Fond nach und nach dazugeben. Mit Chiliöl, Limettenabrieb, Meersalz und Pfeffer abschmecken.
- 200 g (Dose) Kidneybohnen
1 Limette, davon der Abrieb
500 ml Geflügelfond
50 ml Chiliöl
Meersalz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für den Kaiserschoten-Salat:** Die Kaiserschoten waschen. Eine halbe Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden. Granatapfel vierteln und die Kerne in eine Schüssel Wasser herausdrücken. Schale der Limette abreiben. Limette halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Koriander abrausen, trockenwedeln und klein hacken. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Alles in eine Schüssel geben und vermengen. Mit Sesamöl, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.
- 300 g frische Kaiserschoten
1 rote Zwiebel
1 Granatapfel, davon ¼ Kerne
1 Limette, davon Saft & Abrieb
40 g Pinienkerne
1 Zweig Koriander
1 TL Zucker
5 EL Sesamöl
Meersalz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Chili-Honig-Sauce:** Den Saft einer halben Limette auspressen und auffangen. Chili in kleine Würfel schneiden. In einer kleinen Schüssel Chili, Limettensaft, Mohn, Honig, Salz und Pfeffer vermengen und mit einer Gabel die Chili darin zerdrücken.
- ½ Limette, davon der Saft
1 rote Schote Chili (4,5 cm)
1 EL Mohn
1 EL flüssiger Waldblütenhonig
Meersalz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Chili-Garnelen und mexikanischer Kaiserschoten-Salat mit Chili-Honig-Sauce und Kidneybohnen-Püree auf Tellern anrichten und servieren.



Harald Neu

Mexikanische Ceviche mit frittierten Tostadas und Spinat-Quesadilla

Zutaten für zwei Personen

- Für die Ceviche:** Den Fisch waschen, trocken tupfen und in zentimetergroße Würfel schneiden. Rote Zwiebel abziehen und in Streifen schneiden. Avocado halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch herauslösen und in Würfel schneiden. Chilischote längs aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien und fein hacken. Limetten halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Fisch, Limettensaft, Olivenöl und Chilischote in eine Schüssel geben, vermengen und 15 Minuten ziehen lassen.
- 400 g Kabeljau-Loins
 100 g Cocktailtomaten
 1 reife Avocado
 1 grüne Schote Chili (Jalapeño)
 1 große rote Zwiebel
 1 Mango
 4 Limetten, davon der Saft
 ½ Bund Koriander
 50 ml Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Mango schälen, halbieren, den Kern herauslösen und in Würfel schneiden. Tomaten halbieren, entkernen und klein schneiden. Den Koriander abbrausen, trockenwedeln klein hacken. Mangowürfel, Tomaten, Zwiebelstreifen, Avocadowürfel und den Koriander vorsichtig unter den Fisch rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Für den Teig:** Die Mehlsorten in einer Schüssel miteinander vermengen. Salz, Olivenöl, etwas warmes Wasser und Ei dazugeben. Alles zu einem halbfesten Teig verkneten und auf einer mehlbestreuten Arbeitsfläche ausrollen. Kleine Tostadas und große Tortillas ausstechen.
- 1 Ei
 75 g Weizenmehl
 35 g Maismehl
 Maismehl, zum Ausrollen
 1 EL Olivenöl
 1 TL Salz, aus der Mühle
- Für die Tostadas:** Die kleinen Teig-Tortillas in einer Pfanne mit heißem Pflanzenöl zu Tostadas goldbraun ausbacken.
- 200 ml neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren
- Für die Quesadillas:** Den Spinat verlesen, waschen und trocken schleudern. Zwiebeln abziehen, halbieren und in Streifen schneiden. Knoblauch abziehen und klein hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten. Spinat zugeben und bei mittlerer Hitze zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen.
- 200 g Baby-Blattspinat
 3 große rote Zwiebeln
 1 Zehe Knoblauch
 150 g Cheddar in Scheiben
 1 EL Chiliflocken
 3 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Eine Pfanne ohne Öl auf höchster Stufe erhitzen. Die großen Teig-Tortillas von beiden Seiten ca. 30 Sekunden bräunen. Ein Tortilla-Fladen hineingeben und mit dem Käse und dem Spinat belegen. Mit einem zweiten Tortilla-Fladen belegen und leicht andrücken. Tortilla-Fladen ca. 1 Minute rösten, wenden und erneut ca. 1,5 Minuten rösten, bis der Käse schmilzt. Quesadillas aus der Pfanne nehmen und in Viertel schneiden.
- Für das Garnieren:** Limette halbieren, in Spalten schneiden und zur Ceviche servieren.
- 1 Limette

Ceviche mit frittierten Tostadas und Spinat-Quesadilla auf Tellern anrichten und servieren.