

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 17. Juni 2020** ▪
Tagesmotto „April April“ mit Mario Kotaska



Jörg Brennhöfer

Maismuschel mit gedrehtem Faselfleisch „Maya-Art“ und schwindelige Grumbeeren mit einer säuerlichen Melange aus Quark und Schmand

Mexikanischer Taco mit Spiralpommes und Sour Cream

Zutaten für zwei Personen

Für die Tacos:

200 g Masa Harina Maismehl
 Salz, aus der Mühle

Das Maismehl mit 100 ml heißem Wasser und etwas Salz vermischen und zu einem festen, nicht klebrigen Teig verkneten. Teig ca. 10 Minuten ruhen lassen. Aus einer kleinen Kugel einen Fladen pressen. Fladen in einer Pfanne ohne Fett ausbraten.

Für die Füllung:

300 g Rinderhackfleisch
 1 rote Paprika
 1 Zwiebel
 ½ Dose Gemüsemais
 1 Dose Kidneybohnen
 100 g Cheddarkäse
 4 EL Tomatenmark
 1 Dose gehackte Tomaten
 ½ Tasse schwarzer Kaffee
 ½ Msp. Chilipulver
 ½ Msp. Kreuzkümmel
 50 g Zucker
 Sonnenblumenöl, zum Anbraten

Hackfleisch scharf in Öl anbraten. Zwiebel abziehen und klein schneiden. Paprika waschen, vom Kerngehäuse und Scheidewänden befreien, klein schneiden und zusammen mit der Zwiebel zum Hackfleisch geben. Mit Kaffee ablöschen. Tomatenmark, Tomatenstückchen, Mais und Kidneybohnen dazugeben. Chilipulver, Kreuzkümmel und Zucker würzen und einkochen lassen. Käse reiben und auf die Chilimasse geben. Mit einem Bunsenbrenner kurz kross flämen.

Für die Pommes:

2 große festkochende Kartoffeln (mit dünner Schale)
 1 EL Speisestärke
 Pflanzenfett, zum Frittieren

Kartoffeln waschen und trockentupfen. Aus den Kartoffeln mit dem Spiralpommesschneider Spiralpommes dreheln. Mit Speisestärke bemehlen. Kurz in der Fritteuse in Öl anfrühen. Pommes aus dem Öl nehmen und vor dem Anrichten noch einmal 2 Minuten kross frittieren.

Für die Sour Cream:

1 Knoblauchzehe
 1 Zwiebel
 1 Zitrone
 200 g Schmand
 100 g Magerquark
 2 EL Weißweinessig
 20 Stängel Schnittlauch
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch und Zwiebel abziehen und klein hacken. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Schmand, Quark und Essig mit einem Spritzer Zitronensaft, Knoblauch und Zwiebel vermengen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und unter die Creme heben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.