

# Carne Asada Tacos vom Skirt-Steak mit Chimichurri

## Für zwei Personen

### Für den Teig:

100 g grobes Maismehl  $\frac{1}{2}$  TL Salz

### Für den Belag:

1 Skirt-Steak, 400-600 g	$\frac{1}{2}$ weiße Zwiebel	3 Knoblauchzehen
1 Jalapeno	1 Limette, Zeste, Saft	1 Orange, Saft
1 Zitrone, Saft	2 TL Sojasauce	1 Bund glatte Petersilie
1 TL gemahl. Kreuzkümmel	1 TL geräuch. Paprikapulver	1 TL getrockneter Oregano
1 TL Salz	1 TL gemahl. schwarzer Pfeffer	

### Für die Chimichurri:

2 Knoblauchzehen	$\frac{1}{2}$ TL frische Chili	2 Limetten, Saft
2 TL Rotweinessig	$\frac{3}{4}$ Bund glatte Petersilie	2 TL gehackten Oregano
$\frac{1}{2}$ TL gemahl. Kreuzkümmel	Zucker	$\frac{1}{2}$ TL Salz

50 ml Olivenöl

### Für die Pico de Gallo:

1 Roma-Tomate	$\frac{1}{2}$ rote Zwiebel	1 Limette, Saft
Salz	Pfeffer	

### Für die Guacamole:

1 reife Avocado	$\frac{1}{2}$ Limette, Saft	1 Prise Zucker
1 Prise Salz		

**Für den Teig:** Das Maismehl und Salz in einer Schüssel vermengen und in Etappen 160 ml heißes Wasser hinzugeben. 2-3 Minuten kneten, dann abdecken und 10 Minuten ruhen lassen.

Eine gusseiserne Pfanne oder beschichtete Pfanne auf mittlere bis hohe Hitze ohne Öl vorheizen. Mit einem Esslöffel ca. 2 Esslöffel große Bälle von der Masse entnehmen, zwischen Backpapier in die Tacopresse legen und anschließend 40-60 Sekunden pro Seite in der Pfanne backen.

In einem Küchentuch warm halten.

**Für den Belag:** Petersilie und Jalapeno hacken, Zwiebel und Knoblauch abziehen und hacken. Petersilie, Knoblauch, Kreuzkümmel, Paprikapulver, Oregano, Salz, schwarzer Pfeffer, Salz, Sojasauce, Zwiebel, Limettensaft und Zeste, Saft einer Orange, Saft einer Zitrone und Jalapeno mixen bis eine Marinade entsteht.

Skirt-Steak in einer Auflaufform mit der Marinade übergießen und ca. 10 Minuten marinieren lassen.

Gusseiserne Pfanne auf hoher Hitze vorheizen lassen, Steak unter minütlichem wenden bis medium-rare garen (ca. 5-7 Minuten) und dann 5 Minuten ruhen lassen.

**Für die Chimichurri:** Knoblauch abziehen. Knoblauch, Petersilie, Chili und Oregano hacken und mit Olivenöl, Rotweinessig, Saft von zwei Limetten, Salz und Kreuzkümmel in einer Schüssel vermengen.

### Für die Pico de Gallo:

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Tomate waschen und fein würfeln.

Beides zusammenfügen und mit Limettensaft, Salz und Zucker abschmecken.

**Für die Guacamole:** Avocado halbieren, Kern entfernen und mit einem Löffel von der Schale befreien. Limettensaft, Salz, Zucker und Avocado in einer Schüssel mit einer Gabel vermengen.

Tom Hin am 03. Juni 2024