

Steak-Tacos, Maiskolben, Pico de Gallo, Salsa verde

Für zwei Personen

Für die Tacos und Chips:

200 g Maismehl Öl

Für die Pico de Gallo:

4 Roma-Tomaten 1 rote Zwiebel 1 Serrano-Chili
2 Limetten, Saft 1 Bund Koriander Salz

Für die Taco-Füllung:

2 Rib-Eye-Steaks 6 Mini-Maiskolben Rinderfett vom Wagyu-Rind
Butter Salz Pfeffer

Für die Salsa verde:

10 frische Tomatillos 1 Avocado 4 Serrano-Chilis
1 weiße Zwiebel 1 Knoblauchzehe 100 ml Geflügelfond
1 Bund Koriander getrock. Mexican-Oregano 1 TL gemahl. Kreuzkümmel
Salz

Für die Guacamole:

4 reife Avocados 4 Zitronen, Saft 1 Bund Lauchzwiebel
1 rote Jalapeño 1 Bund Koriander Salz

Für die Tacos und Chips:

Das Maismehl mit etwas warmem Wasser zu einem weichen, aber formbaren Teig kneten. Der Teig sollte nicht klebrig sein.

Teig in kleine Kugeln formen und zwischen zwei Blättern Backpapier mit einer Tortillapresse oder einem Nudelholz zu dünnen Tortillas pressen.

Tortillas in einer heißen, trockenen Pfanne von beiden Seiten backen, bis sie leicht gebräunt sind. Warmhalten.

Übrigen Teig in heißem Fett zu Chips ausbacken.

Für die Pico de Gallo:

Tomaten entkernen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Serrano-Chili entkernen und fein hacken.

Koriander grob hacken. Alles in einer Schüssel vermischen und Limettensaft darüber pressen. Mit Salz abschmecken.

Für die Taco-Füllung:

Rib-Eye-Steaks mit Salz und Pfeffer würzen.

Butter in einer Pfanne erhitzen und die Steaks darin nach Wunsch medium-rare bis medium braten. Steaks aus der Pfanne nehmen und ruhen lassen.

Mini-Maiskolben in derselben Pfanne anbraten, bis sie leicht gebräunt sind.

Wagyu-Fett in die Pfanne geben und erhitzen. Steaks in dünne Scheiben schneiden und im Fett nachbraten.

Für die Salsa verde:

Tomatillos und Serrano-Chilis grob hacken. Avocado-Fruchtfleisch aus der Schale lösen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Alles zusammen mit dem Geflügelfond in einen Mixer geben und pürieren. Die Mischung in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis die Sauce etwas eindickt.

Koriander hacken und zur Sauce geben. Mit Mexican-Oregano, Kreuzkümmel und Salz abschmecken.

Für die Guacamole:

Avocados entkernen und das Fruchtfleisch in eine Schüssel geben.

Zitronensaft über die Avocados pressen.

Lauchzwiebel fein hacken und hinzufügen. Jalapeño entkernen und fein hacken. Koriander grob hacken und unterrühren. Alles mit einer Gabel zu einer cremigen Guacamole zerdrücken und mit Salz abschmecken.

Die Tacos mit den Steakstreifen, gebratenen Maiskolben, Pico de Gallo und etwas Salsa Verde füllen und auf Tellern anrichten. Guacamole und selbstgemachte Tortilla Chips separat servieren.

Eric-Noah Langenfeld am 10. September 2024