

Tacos mit Ceviche, Guacamole und Canchita

Für zwei Personen

Für die Tacos:

120 g Maismehl 2 EL Olivenöl Salz

Für die Ceviche:

300 g Fischfilet 1 Süßkartoffel 1 rote Zwiebel

3 Chilischoten 4 Limetten 1 Eiswürfel

Salz

Für die Guacamole:

1 mittelreife Avocado 1 Limette Salz

Für die Garnitur:

Canchita (Röstmais) 3 Zweige Koriander Öl, Salz

Für die Tacos:

Das Maismehl, 60 ml Wasser, etwas Olivenöl und Salz zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in vier Portionen teilen und in einer Tacopresse Tacos formen.

In einer Pfanne Öl erhitzen und die Tacos darin backen. Die Tacos in Schalenform bringen und auf einem Backgitter abkühlen lassen.

Für die Ceviche:

Einen Topf mit Salzwasser aufstellen. Süßkartoffel waschen und darin kochen. Eine Schüssel kaltstellen. Zwiebel abziehen und fein schneiden.

Chilischoten zerhacken. Limetten halbieren, auspressen und Saft auffangen. Fischfilets abbrausen, trockentupfen und in Würfel schneiden.

In gekühlter Schüssel alle Zutaten und einen Eiswürfel miteinander vermischen. Mit Salz abschmecken und im Kühlschrank ziehen lassen.

Süßkartoffel abgießen und Schale entfernen. In Würfel schneiden

Für die Guacamole:

Avocado halbieren, entkernen, aus der Schale lösen und zerkleinern.

Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Guacamole mit Salz und Limettensaft abschmecken.

Für die Garnitur:

Koriander abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Cancchita in der Pfanne mit Öl rösten und mit Salz bestreuen. Tacoschalen mit Guacamole bestreichen und Ceviche und Süßkartoffelwürfel dazugeben.

Mit Koriander und Cancchita garnieren und servieren.

Johannes Muhr am 12. Juni 2019