

Soft Tacos, Pulled Mushrooms, Chili-Mayonnaise, Salat

Für zwei Personen

Für die Pulled mushrooms:

250 g Austernpilze	1 Knoblauchzehe	1 EL Butter
20 ml Ahornsirup	1 EL Weißweinessig	1 EL BBQ-Sauce
1 EL Sojasauce	1 EL Olivenöl	1 TL edelsüßes Paprikapulver
1 TL geräuch. Paprikapulver	Salz	Pfeffer

Für die Tacos:

200 g Maismehl

Für die Chili-Mayonnaise:

1 kleine, rote Chilischote	1 Zitrone, Saft	1 Ei
1 TL Senf	50 ml Sonnenblumenöl	70 ml Chili-Öl
Salz		

Für den Salat:

1 kleine Gurke	1 große Tomate	1 gelbe Paprika
1 rote Zwiebel	1 Limette, Saft	3 Zweige Minze
3 Zweige Koriander	3 EL Olivenöl	Salz

Für die Pulled mushrooms: Die Austernpilze mit den Händen in lange, dünne Streifen ziehen.

Butter und Olivenöl in einer großen, heißen Pfanne bei mittlerer bis hoher Hitze schmelzen lassen. Austernpilze darin anbraten. Knoblauch abziehen, pressen und mit Ahornsirup, Sojasauce und Weißweinessig vermischen und die Pilze damit ablöschen. BBQ-Sauce einrühren und Pilze gut damit vermischen, sodass sie von der Sauce überzogen werden. Mit Paprika, Salz und Pfeffer würzen. Bei mittlerer Hitze weitere 2-3 Minuten braten bis die Sauce etwas andickt.

Für die Tacos: Maismehl mit 100 ml lauwarmen Wasser zu einem weichen, aber formbaren Teig vermengen, der Teig sollte nicht zu sehr kleben. Teig in kleine Kugeln formen und zwischen zwei Blättern Backpapier mit einer Tortillapresse zu dünnen Tacos verarbeiten. Diese in einer heißen Pfanne von beiden Seiten backen, bis sie leicht gebräunt sind.

Für die Chili-Mayonnaise: Die Zitrone auspressen und den Saft auffangen. Ei trennen und Eigelb auffangen. Eigelb und Senf in ein hohes, schmales Gefäß geben, was für einen Pürierstab geeignet ist. Mit etwas Zitronensaft und Salz würzen.

Dann mit dem Pürierstab aufmixen und währenddessen beide Öle einlaufen lassen, bis die Masse emulgiert. Chili längs halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und fein hacken. Mit unter die Mayonnaise rühren. Bei Bedarf Konsistenz mit kaltem Wasser verflüssigen.

Für den Salat: Limette auspressen und den Saft auffangen. Gurke und Tomate fein würfeln, genauso wie Paprika. Zwiebel abziehen und fein hacken. Alles in eine Schüssel geben und gut vermengen. Minze und Koriander abzupfen und klein hacken. Mit in die Schüssel geben und mit Olivenöl, Limettensaft und Salz vermengen und etwas ziehen lassen.

Um die Paprika bekömmlicher zu machen, schälen Sie die Haut ab.

Moritz Biener am 25. Februar 2025