

Rind-Lamm-Tacos, Mais-Tortillas, Guacamole, Radieschen

Für zwei Personen

Hackfleisch-Füllung:

150 g Rinderhackfleisch	150 g Lammhackfleisch	1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen	1 Chilischote	1 EL Butterschmalz
1 EL Tomatenmark	1 EL Paprikamark	3 Lorbeerblatt
1 TL Oregano	1 TL gemahl. Kreuzkümmel	1 TL gemah. Koriander
$\frac{1}{2}$ TL Zimt	Salz	Pfeffer

Mais-Tortillas:

85 g Maismehl	1 TL Salz
---------------	-----------

Guacamole:

1 reife Avocado	$\frac{1}{2}$ Tomate	$\frac{1}{2}$ rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft	2 Zweige Koriander
Salz	Pfeffer	

Limetten-Radieschen:

1 Bund Radieschen	$\frac{1}{2}$ Limette, Saft, Abrieb	1 Spritzer Olivenöl
Salz		

Fertigstellung:

1 rote Zwiebel	200 g junger Gouda	30 g Rinderfett
30 g Butterschmalz	2 Zweige Koriander	1 TL Paprikapulver
Salz		

Hackfleisch-Füllung:

Das Rinderhackfleisch und das Lammhackfleisch in Butterschmalz scharf anbraten. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Chilischote entkernen und in feine Ringe schneiden. Gemeinsam mit dem Lorbeerblatt in die Pfanne zum Hackfleisch geben und kurz mitbraten.

Anschließend das Tomatenmark und Paprikamark dazu geben und kurz mitbraten. Zum Schluss mit Oregano, Kreuzkümmel, Koriander, Zimt, Salz und Pfeffer abschmecken und das Lorbeerblatt herausnehmen.

Mais-Tortillas:

90 g Wasser zum Kochen bringen. Das kochende Wasser zusammen mit dem Salz über das Maismehl gießen. Zunächst mit einem Löffel verrühren, anschließend mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Aus dem Teig Kugeln von jeweils etwa 25 g formen und diese in der Tortillapresse zu Tortillas pressen. Tortillas in einer Pfanne ohne Fett von beiden Seiten kurz ausbacken und anschließend mit einem feuchten Küchentuch bedecken, damit sie warm und weich bleiben.

Für die Guacamole:

Tomate waschen, entkernen und fein würfeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Koriander fein hacken. Avocado halbieren, entkernen, das Fruchtfleisch herauslösen und mit einer Gabel zerdrücken. Anschließend alle Zutaten gut vermengen und die Guacamole mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Limetten-Radieschen:

Radieschen putzen, Wurzelansatz entfernen und die Radieschen fein hobeln. In der Schüssel leicht salzen und ziehen lassen. Mit Limettensaft und -abrieb abschmecken. Etwas Olivenöl dazu geben.

Fertigstellung:

Zwiebel anziehen und in kleine Würfel schneiden. Gouda reiben.

Koriander hacken. In einer Pfanne Butterschmalz, Rinderfett und Salz erhitzen. Paprikapulver kurz darin rösten und vom Herd nehmen.

Maistortillas mit dem Butterschmalz-Gemisch bestreichen und in einer Pfanne anbraten. Mit Gouda und Hackfleisch-Füllung belegen, zusammenklappen und von beiden Seiten anbraten. Auf einem Teller mit roten Zwiebeln, Koriander und Limetten-Radieschen anrichten und eine kleine Schüssel Guacamole dazu reichen. Mit etwas von Butterschmalz-Gemisch beträufeln.

Luca Soltau am 03. März 2026