

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 17. Juni 2020** ▪  
**Tagesmotto „April April“ mit Mario Kotaska**



Jörg Brennhöfer

**Maismuschel mit gedrehtem Faselfleisch „Maya-Art“ und schwindelige Grumbeeren mit einer säuerlichen Melange aus Quark und Schmand**

***Mexikanischer Taco mit Spiralpommes und Sour Cream***

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Tacos:**

200 g Masa Harina Maismehl  
 Salz, aus der Mühle

Das Maismehl mit 100 ml heißem Wasser und etwas Salz vermischen und zu einem festen, nicht klebrigen Teig verkneten. Teig ca. 10 Minuten ruhen lassen. Aus einer kleinen Kugel einen Fladen pressen. Fladen in einer Pfanne ohne Fett ausbraten.

**Für die Füllung:**

300 g Rinderhackfleisch  
 1 rote Paprika  
 1 Zwiebel  
 ½ Dose Gemüsemais  
 1 Dose Kidneybohnen  
 100 g Cheddarkäse  
 4 EL Tomatenmark  
 1 Dose gehackte Tomaten  
 ½ Tasse schwarzer Kaffee  
 ½ Msp. Chilipulver  
 ½ Msp. Kreuzkümmel  
 50 g Zucker  
 Sonnenblumenöl, zum Anbraten

Hackfleisch scharf in Öl anbraten. Zwiebel abziehen und klein schneiden. Paprika waschen, vom Kerngehäuse und Scheidewänden befreien, klein schneiden und zusammen mit der Zwiebel zum Hackfleisch geben. Mit Kaffee ablöschen. Tomatenmark, Tomatenstückchen, Mais und Kidneybohnen dazugeben. Chilipulver, Kreuzkümmel und Zucker würzen und einkochen lassen. Käse reiben und auf die Chilimasse geben. Mit einem Bunsenbrenner kurz kross flämen.

**Für die Pommes:**

2 große festkochende Kartoffeln (mit dünner Schale)  
 1 EL Speisestärke  
 Pflanzenfett, zum Frittieren

Kartoffeln waschen und trockentupfen. Aus den Kartoffeln mit dem Spiralpommesschneider Spiralpommes dreheln. Mit Speisestärke bemehlen. Kurz in der Fritteuse in Öl anfrühen. Pommes aus dem Öl nehmen und vor dem Anrichten noch einmal 2 Minuten kross frittieren.

**Für die Sour Cream:**

1 Knoblauchzehe  
 1 Zwiebel  
 1 Zitrone  
 200 g Schmand  
 100 g Magerquark  
 2 EL Weißweinessig  
 20 Stängel Schnittlauch  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch und Zwiebel abziehen und klein hacken. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Schmand, Quark und Essig mit einem Spritzer Zitronensaft, Knoblauch und Zwiebel vermengen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und unter die Creme heben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.