

Pikante Tacos mit Poulet, eingelegten Zwiebeln und spicy Mayo-Sauce



Feuriges Special der Woche: Diese bunt gefüllten Tacos stecken voller selbst gemachter Köstlichkeiten und stehen dennoch nach nur einer Stunde Arbeitszeit auf dem Tisch.

Egal ob nach Gusto gefüllte Enchiladas, in der Pfanne gebratene Quesadillas oder eben Tacos in verschiedensten Varianten – die mexikanische Küche hat so einige Leckerbissen auf Lager, die in Tortillas geklemmt oder eingewickelt werden. Die Teigfladen sind hauptsächlich auf Basis von Weizen- oder Maismehl erhältlich. Mais Tacos eignen sich übrigens auch bei einer glutenfreien Ernährung.

Die Füllung der heutigen Tacos hat es in sich: Das Poulet wird mit einer spannenden Gewürz-Kombi aromatisiert, dazu gibt es nicht nur selbst eingelegte Zwiebeln, auch die Mayonnaise mit spicy Kick ist frisch gemixt!

Eingelegte Zwiebeln

- Ein luftdicht verschliessbares Glas mit circa 2½ dl Fassungsvermögen
- 170 g rote Zwiebeln, in dünnen Scheiben
- 2 Pfefferkörner
- ½ TL Chiliflocken oder Cayennepfeffer
- 1,3 dl Wasser
- 1 dl Gewürzessig
- 3 TL Zucker
- ½ TL Salz

Spicy Mayo-Sauce

- ½ TL Zitronensaft
- ½ TL Senf
- ½ TL Salz
- 1 Eigelb, wichtig: es muss unbedingt frisch sein!
- 1 dl Sonnenblumenöl
- 1 TL Chiliflocken oder Cayennepfeffer – oder je nach gewünschter Schärfe mehr
- ½ TL Paprikapulver
- Wenig schwarzer Pfeffer

- 0,6 dl Vollmilch

Poulet

- Etwas Sonnenblumenöl zum Braten
- 500 g Poulet, in schmale Streifen geschnitten
- Etwas Korianderpulver
- Etwas Kreuzkümmelpulver
- Etwas Paprikapulver
- Etwas Cayennepfeffer
- Etwas Zwiebelpulver
- Etwas Knoblauchpulver
- Salz
- 4 – 6 Spritzer Limettensaft

Ausserdem

- 12 Mini-Tortillas
- 3 Avocados, in Scheiben
- 1 kleiner Rotkohl, in schmalen Streifen
- Etwas frischer Koriander

Eingelegte Zwiebeln

1. Zwiebelscheiben, Pfefferkörner und Chiliflocken oder Cayennepfeffer ins Glas geben.
2. Die übrigen Zutaten zusammen köcheln lassen, bis sich Zucker und Salz komplett aufgelöst haben. Die noch heisse Flüssigkeit zu den Zwiebeln ins Glas füllen, das Glas verschliessen. Bereits nach 30 Minuten kann man die Zwiebeln essen, aromatischer werden sie jedoch, wenn sie einige Tage im Kühlschrank gestanden haben.

Spicy Mayo-Sauce

1. Zitronensaft, Senf, Salz und Eigelb in einem hohen Gefäss gut verrühren. Jetzt mit einem Handmixer weiterarbeiten. Das Öl in einen Messbecher geben und zuerst tröpfchenweise zur Eimischung geben, dabei ständig weitermixen. Wenn die Mayo zu binden beginnt, kann das Öl während dem Mixen in einem feinen Strahl beigefügt werden. Sollte die Mayo zu ölig aussehen, mit dem Beigeben des Öls stoppen und kurz weitermixen, bis das Öl eingearbeitet ist.
2. Zum Schluss Chiliflocken, Paprikapulver und Pfeffer plus die Milch einrühren und die Mayo abschmecken.

Poulet

1. Das Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen. Pouletstücke beigeben und kurz von allen Seiten anbraten. Danach das Poulet würzen, das Salz noch auslassen.
2. Wenn das Fleisch gar ist, dieses salzen und mit einigen Spritzern Limettensaft beträufeln. Nochmals kurz in der Pfanne wenden und abschmecken.

Tacos

1. Tortillas nach Packungsangabe wärmen.
2. Mit Avocado, Rotkohl, Poulet, eingelegten Zwiebeln und frischem Koriander füllen, mit Mayo-Sauce beträufeln und geniessen!

Zubereitungsdauer: circa 1 Stunde

Casillero del Diablo Dark Red Concha y Toro

Dunkles Granatrot. Kräftiger Duft von schwarzen Johannisbeeren, etwas Mokka und Vanille. Im Gaumen mittlerer bis voller Körper, mit weichen Tanninen und harmonischem Abgang.

