



Menü 26.03.2023 IM

Guacamole Mexicana

Aztekensuppe - Sopa azteca

Gefüllte Peperoni - Chiles en nogada

Hähnchen mit Mango - Pollo con Mango

Gefüllten Tomaten - Jitomates Rellenos

Tequila-Mousse

Sangrita

Viña con Vivencia Gran Reserva, Cariñena

Sangrita

Zutaten (ca. 700ml):

400 ml Tomatensaft, 250 ml Orangensaft, 40 ml frisch gepresster Zitronensaft,
1 KL Rohrzucker, Tabasco, Pfeffer und Salz nach Geschmack

Zubereitung:

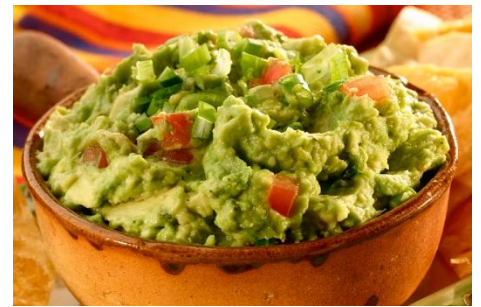
Tomatensaft, Orangensaft und Zitronensaft abmessen und in ein Rührglas geben. Rohrzucker sowie je nach Geschmack Tabasco, Pfeffer und Salz hinzufügen. Die Mischung gründlich miteinander verrühren.



Guacamole Mexicana

Zutaten (für 2 Portionen):

1 Avocado (sollte sehr reif sein), Knoblauchzehe, Saft einer Zitrone, 1 Fleischtomate, 1TL Öl, Zucker, Salz, Pfeffer, Tabasco, 1/2 Bund Basilikum



Zubereitung:

Avocado schälen und den Stein entfernen. Das Avocadofleisch durch ein Sieb streichen, damit es schön cremig wird, Knoblauch hinzufügen, mit Zitronensaft, Öl und den anderen Gewürzen abschmecken. Die Tomate häuten, entkernen und in Würfel schneiden. Basilikum hacken und dann beides unter den Avocadopüree mischen. Nach Wunsch mit Tabasco abschmecken.

Mit geröstetem Brot servieren.

Aztekensuppe - Sopa azteca

Zutaten (4 - 6 Personen):

1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 2 EL Olivenöl, 800 g Dosentomaten, 1000 ml Hühnerbrühe, 1 Chipotle gehackt oder 1 TL Chipotle-Chilipulver, Tortilla Chips, 1 Avocado, 150 g Schafskäse, 150 g Sauerrahm, Salz



Zubereitung:

Knoblauch und Zwiebel klein schneiden und im heißen Öl glasig anbraten. Dosentomaten grob hacken und unter die Zwiebeln und den Knoblauch mischen. 20 min. köcheln lassen. Zwiebel und Knoblauch fein schneiden und im Öl glasig braten. Die grobgehackten Tomaten dazugeben und 20 min köcheln lassen. Dann mit der Hühnerbrühe auffüllen. Mit Chili und Salz abschmecken. 15 min. weiter köcheln lassen.

Avocado schälen und in kleine Würfel schneiden. Schafskäse in kleine Würfel schneiden.

Die fertige Suppe in die Suppenteller geben und die Tortilla Chips, Avocado und den Schafskäse darauf verteilen. 1 EL Sauerrahm auf jeden Teller.

Gefüllte Peperoni - Chiles en nogada

Zutaten (4 Personen):

12 Poblano Chiles, ersatzweise 4 grüne Peperoni, 1 Granatapfel, 125g Walnüsse, 125g Mandeln, 100g Frischkäse, 100ml Halbrahm, 60g Kandierte Zitronen, 30g Rosinen, 1 Zwiebel, 1 Apfel (säuerlich), 1 Pfirsich, 250g Tomaten, 300g Rinderhackfleisch, Weißer Pfeffer



Zubereitung:

Peperoni waschen, halbieren, Kerne und Innenhäute entfernen. Anschließend ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Peperoni mit der Schnittfläche nach unten auf das Blech legen. Im Ofen etwa 10 - 15 Minuten backen bis die Schoten Blasen werfen. Peperoni unter einem feuchten Tuch abkühlen lassen und dann häuten. Enthäutete Schoten mit der Öffnung nach oben in eine Auflaufform legen und mit weißem Pfeffer würzen.

Kerne aus den Granatäpfeln lösen und beiseitestellen.

Für die Sauce werden die Nüsse gemahlen und mit dem Frischkäse und dem Rahm verrührt. Klein geschnittene Zwiebeln andünsten und anschließend das Hackfleisch mit anbraten. Enthäutete Tomaten fein hacken und zu der Hackfleisch-Zwiebelmischung geben. Immer wieder umrühren. Etwa 3 Minuten weiter kochen lassen, bis die Flüssigkeit etwas verkocht ist. Hackfleisch vom Herd nehmen und den klein gehackten Pfirsich und Apfel, Rosinen und kandierte Zitrone unterrühren. Peperoni mit der Füllung füllen. Eventuell im Ofen noch einmal aufwärmen. Anschließend die Sauce über die Peperoni gießen und mit Granatapfelkerne garnieren.

Hähnchen mit Mango - Pollo con Mango Gefüllte Tomaten - Jitomates Rellenos

Zutaten (4 – 6 Personen):

Hähnchen mit Mango: 5 Hähnchenbrustfilets, 1 reife Mango, 4 EL Öl, 3 EL Soja-Sauce, 3 EL Rum, Salz, Pfeffer.

Gefüllte Tomaten: Tunfisch aus der Dose (ohne Öl), 5 Stangen Staudensellerie, 5 Tomaten, 1 kleine Dose Erbsen, 2 EL Majonaise, Salz und Pfeffer



Zubereitung:

Hähnchen mit Mango

Hähnchenbrust waschen und in gleich große Stücke schneiden. Mango waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Nun gibt man drei Esslöffel Öl, drei Esslöffel Soja Sauce, die drei Esslöffel Rum in einen Mixbehälter. Fügt dem Ganzen noch drei Scheiben Mango bei und püriert die Masse mit dem Pürierstab zu einer Marinade. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Danach legt man die Hähnchenstücke in die Marinade, vermengt alles gut miteinander und lässt es ca. 30 min. darin marinieren. Das Fleisch wieder herausnehmen und mit dem restlichen Öl in einer großen Pfanne gut durchbraten.

Zum Schluss die restlichen Mangoscheiben und die Marinade zum Fleisch geben und ca. 5 min. weiter köcheln lassen.

Gefüllte Tomaten

Tomaten kurz in kochendes Wasser geben, Tomaten häuten und Deckel abschneiden, Tomaten mit einem Löffel ausnehmen und ohne diese zu zerstören. Thunfisch, Erbsen, gehackter Sellerie und Majonese in Tomaten füllen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken

Tequila-Mousse

Zutaten (4 Personen):

3 frische Eigelb, 100 g Zucker, 1 Vanillestängel, längs aufgeschnitten, nur ausgekrazte Samen, 1 Limette, heiss abgespült (1/2 in 4 Schnitzen für die Garnitur beiseitegestellt, 1/2 Saft), 3 Blätter Gelatine, ca. 5 Min. in kaltem Wasser eingelegt, abgetropft 100 g Zucker, 1 dl Tequila, 2 dl Rahm, steif geschlagen, 1 frisches Eiweiss, 50 g Salz



Zubereitung:

Eigelbe, Zucker und Vanillesamen mit den Schwingbesen des Handrührgerätes ca. 3 Min. rühren, bis die Masse heller ist.

Limettensaft in einer kleinen Pfanne warm werden lassen. Gelatine darin auflösen. Zucker und Tequila begeben, unter ständigem Rühren warm werden lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat, sofort unter die Eigelbmasse rühren. Kühl stellen, bis die Masse am Rand leicht fest ist, glattrühren. Schlagrahm sorgfältig darunterziehen. Eiweiss in einem tiefen Teller verklopfen. Salz auf einen flachen Teller geben. Den Rand von 4 Glasschälchen erst ins Eiweiss, dann sorgfältig ins Salz tauchen. Mousse in Gläser verteilen. Zugedeckt ca. 4 Std. kühl stellen.