




## Margarita Classic

	<p><b>Zutaten</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Cocktailschale (20 cl)</li><li>• Salz</li><li>• 1/2 Bio-Limette</li><li>• 6 cl Blanco Tequila (100% Agave)</li><li>• 2 cl Triple Sec</li><li>• 2 cl frisch gepresster <a href="#">Limettensaft</a></li><li>• Eiswürfel</li><li>• Barmaß</li><li>• Shaker</li><li>• Barsieb</li></ul>
---	--

Cocktailschale (20 cl), Salz, 1/2 Bio-Limette, 6 cl Blanco Tequila (100% Agave), 2 cl Triple Sec, 2 cl frisch gepresster Limettensaft, Eiswürfel, Barmaß, Shaker, Barsieb

### Schritt 1

Das Salz auf einen kleinen flachen Teller geben. Den Rand der Cocktailschale nur außen am Limettenfruchtfleisch entlangführen und dann in das Salz tupfen, sodass ein feiner Salzrand entsteht.

### Schritt 2

Tequila, Triple Sec und Limettensaft mit 8 Eiswürfeln in den Shaker geben. Den Shaker fest verschließen und ca. 15 Sek. schütteln. Den Inhalt des Shakers durch das Barsieb in die Cocktailschale gießen.

## Salat mit Hackbällchen

Für 6 Portionen

	3 Scheiben	Toastbrot
	300 g	Hackfleisch vom Poulet
	1	Ei
	1 Dose	Mais
	1 Dose	Kidneybohnen
	½ Kopf	Salat
	2	Zwiebeln
	2	Tomaten
	etwas	Aprikosenkonfitüre
	200 ml	Tomatenketchup
	2	Essig
	Cayennepfeffer, Salz, Pfeffer, Kümin, Koriander, Oregano	

### Zubereitung

Brot zerkrümeln und mit Hackfleisch und Ei verkneten. Mit Salz, Pfeffer und Gewürzmischung pikant abschmecken. Kleine Bällchen formen und im Öl braten. Abkühlen lassen.

Mais und Bohnen abtropfen lassen. Salat putzen, waschen und in Streifen schneiden. Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden. Tomaten waschen, entkernen und in Stücke schneiden.

Aprikosenkonfitüre mit Ketchup verrühren und mit Salz, Pfeffer, Essig und Cayennepfeffer feurig abschmecken.

Auf einer Platte anrichten, einen Teil der Soße über den Salat geben, den Rest separat servieren



## Hausgemachte Tortillas

Für 8 Stück




120 g Maismehl  
120 g Weizenmehl  
etwas [Salz](#)  
1 Teelöffel Öl  
1,5 dl Wasser

### Zubereitung

1. Maismehl und Mehl mit dem Salz in eine Schüssel geben und mischen. Öl und Wasser beifügen und alles zu einem glatten Teig kneten. Sollte der Teig zu trocken sein, noch etwas Flüssigkeit beifügen. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und an einem kühlen Ort 30 Minuten ruhen lassen.
2. Den Teig in 15 gleichmässig grosse Stücke teilen und zu runden Kugeln formen. Die Teigkugeln mit Mehl zu Kreisen von etwa 18 cm Durchmesser auswallen. Die Rondellen kurz ruhen lassen, damit sich der Teig ein wenig entspannen kann.
3. Eine beschichtete Bratpfanne leer erhitzen. Dann die Hitze leicht reduzieren und eine Tortilla in die Pfanne legen. So lange auf der einen Seite braten, bis der Teig kleine Blasen wirft. Dies dauert etwa 2 Minuten; die Tortilla sollte dabei aber nur leicht Farbe annehmen, sonst wird sie schnell trocken und bricht. Dann die Tortilla wenden und fertig braten. Die fertige Tortilla zwischen ein Küchentuch legen, damit sie nicht brüchig wird. Auf die gleiche Weise die restlichen Tortillas backen.



## Guacamole

	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 sehr reife Avocado</li> <li>1 kl. Limette</li> <li>½ kleine rote Zwiebel</li> <li>1 Knoblauchzehe</li> <li>Salz, Pfeffer und Chili-Gewürz</li> <li>(1 Strauchtomaten)</li> <li>(1 Chili-Schote)</li> <li>(Petersilie / Koriander)</li> <li>(1 Esslöffel Joghurt)</li> </ul>
---	--

### Zubereitung

Als erstes schält man die Zwiebel und die Knoblauchzehen, zerhackt sie so klein es geht und gibt die Stücke in eine mittelgroße Schüssel. Wer es schärfer möchte, kann hier auch eine Jalapeño oder Chilischote schneiden und hinzugeben, ist aber kein Muss. Nun halbiert man die reife Avocado, entnimmt den Kern und kratzt mit einem Löffel das gesamte grüne Fruchtfleisch heraus (eventuelle braune Stellen entfernt man vorher). Das Fleisch der Avocado zerdrückt man nun in der Schüssel und vermischt es mit den Zwiebel- und Knoblauchstückchen, sodass eine cremige Masse entsteht. Man zerdrückt dann sofort die Limette darüber, damit die Avocadopaste nicht braun wird. Das Ganze wird jetzt noch mit Salz, Pfeffer und Chili gewürzt und abgeschmeckt. Fertig ist die Guacamole! Man serviert sie in einer kleineren Schüssel, garniert sie mit einem Petersilien- oder Koriander-Blättlein und einer kleinen Scheibe Tomate.



## Fajitas mit mariniertem Knoblauch- Rindfleisch

Für 8 Stück



### Peperonisauce

- 1 Peperoni rot
- 30 g Pinienkerne
- 2 Scheiben Toastbrot
- 1 Esslöffel Paprikapulver
- 0.5 Teelöffel Chiliflocken getrocknet
- 0.4 dl Olivenöl
- 2 Esslöffel Essig
- Salz

### Fleisch und Gemüse

- 3 Knoblauchzehen
- 4 Esslöffel Olivenöl
- 600 g Rindshuft in dünne Scheiben geschnitten
- 2-3 Zucchetti
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 150 g Rucola
- 4 Esslöffel Balsamico

### Zubereitung

1. Für die Sauce die Peperoni halbieren und entkernen. Die Peperoni mit der Hautseite nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im auf 230 Grad Grillstufe vorgeheizten Backofen auf der obersten Rille so lange backen, bis die Haut schwarze Blasen wirft. Herausnehmen und mit einem feuchten Tuch decken. 5 Minuten stehen lassen. Anschliessend die Haut abziehen und die Peperoni in grobe Stücke schneiden.
2. In einer trockenen Pfanne ohne Fettzugabe die Pinienkerne leicht rösten.
3. Das Toastbrot entrinden und in Würfel schneiden. Die Toastbrotwürfel mit den Peperoni, den Pinienkernen, dem Paprikapulver, den Chiliflocken, dem Olivenöl und dem Essig in einen hohen Becher geben und fein pürieren. Die Sauce mit Salz würzen.
4. Für das Fleisch den Knoblauch schälen und fein hacken. Mit 2 Esslöffeln Olivenöl mischen und die Fleischscheiben damit bestreichen. 10 Minuten ziehen lassen.
5. Die Zucchetti in 2–3 mm dicke Scheiben schneiden. Nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und mit 2 Esslöffeln Olivenöl bestreichen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Die Zucchetti im auf 180 Grad Umluft vorgeheizten Ofen auf der mittleren Rille etwa 20 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und mit dem Balsamicoessig beträufeln.
7. Den Rucola waschen und gut abtropfen lassen.
8. Kurz vor dem Servieren die Tortillas nach Angaben auf der Packung erwärmen, dann auf einer Platte anrichten.
9. Die Rindshuftscheiben mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Bratpfanne leer erhitzen. Die Fleischscheiben darin auf höchster Stufe auf jeder Seite 1 Minute kräftig braten. Herausnehmen und auf einen Teller geben. 2–3 Minuten ruhen lassen, dann in 2 cm breite Streifen schneiden.
10. Zum Servieren Fleisch, Zucchetti, Sauce und Rucolasalat jeweils separat in Schüsseln anrichten. Alle diese Zutaten auf den Tisch stellen, damit sich jeder seine Tortillas selbst belegen und aufrollen kann.



## Mexikanisches Ananasdessert

Für 4-6 Portionen



1 Ananas (1,25 kg) (geschält= 500 g)  
125 g Zucker  
3 EL Zitronensaft  
3 Eigelb  
125 g Schlagsahne  
1 Päckchen Vanillin-Zucker  
30 g Mandeln mit Haut

### Zubereitung

2 dünne Scheiben Ananas zum Garnieren abschneiden. Restliche Ananas schälen, halbieren, harten Strunk herauschneiden. Fruchtfleisch sehr fein schneiden. Zucker und 100 ml Wasser bei schwacher Hitze unter Rühren ca. 5 Minuten köcheln. Zitronensaft und Fruchtfleisch zufügen, etwas abkühlen lassen. Eigelb verquirlen und unterrühren. Sahne und Vanillin-Zucker steif schlagen und unter die Creme ziehen. In Portionsschalen füllen und ca. 30 Minuten kühl stellen. Vorbereitete Ananasscheiben vierteln und zum Verzieren auf die Desserts verteilen. Mandeln grob etwas zerkleinern und darüber streuen.