



Tacos de Pescado „Fisch Tacos“ by Silvia Barba Quezada

Für den Bierteig benötigen wir:

- 2 Stück Knoblauchzehen
- Salz zum abschmecken
- 1/2 Teelöffel getrockneten Oregano
- 1/2 Teelöffel gemahlene schwarzen Pfeffer
- 5 Gramm Amerikanischen Senf
- 240 ml helles Bier
- 1 Teelöffel Backpulver
- 120 Gramm gesiebt Weizenmehl Typ 405

Für die Soßen benötigen wir:

- 100 Gramm Saure Sahne/Sour Cream
- 100 Gramm Mayonnaisen
- Salz zum abschmecken
-
- 15 Gramm pürierte „Chipotle“ (diese können sie sich im Internet in kleinen Mengen bestellen)
- 100 Gramm Mayonnaise
- Saft einer halben Limette
- Salz zum abschmecken
-
- 2 Tomaten
- 1 Speisezwiebel
- 1/2 Bund frischen Koriander
- Saft einer Limette
- Salz zum abschmecken



In den fertigen Bierteig kommt dann:

1/2 Kg Fischfilet (in Baja California verwenden wir für unsere Fisch Tacos „Engelshai“ oder auch „Meerengel“ genannt, man kann aber auch Seelachs oder Wolfsbarsch nehmen)

Zum Frittieren benötigen wir:

Eine Fritteuse (eine mit Frittieröl gefüllte Pfanne tut es auch, beachten sie hierbei aber bitte ein geeignetes Thermometer zu verwenden)

Zusätzlich benötigen wir noch:

250 Gramm Weißkohl in feine Streifen geschnitten/gerieben

3 Limetten in Ecken geschnitten

12 weiche, warme Maistortillas (gibt es bei uns täglich frisch und handgemacht im YepaYepa oder sie können auch Maistortillas im Internet bestellen)

Haben wir alles?! Dann können wir loslegen...

Knoblauchzehen fein zu Püree hacken und in eine Rührschüssel geben, Oregano, schwarzen Pfeffer, Senf, Bier, ½ Teelöffel Salz hinzugeben und leicht verrühren. Fügen sie nun das gesiebte Weizenmehl und Backpulver hinzu und verrühren sie alle Zutaten mit einem Schneebesen zu einem flüssigen Teig.

Für die Sour Cream Soße, Saure Sahne und Mayonnaisen gut vermischen und mit etwas Salz abschmecken.

Für die Chipotle Soße, Mayonnaise, Limettensaft und Chipotle Püree gut vermischen und mit etwas Salz abschmecken.

Für die Salsa Mexicana, Tomaten in grobe und Zwiebeln in feine Würfel schneiden. Koriander in feine Streifen schneiden, alles in eine Rührschüssel geben und mit dem Limettensaft vermengen, danach noch mit Salz abschmecken.

Erhitzen sie nun das Öl auf 180-190Grad, inzwischen können sie das Fischfilet in 1,5cmx8cm dicke Streifen schneiden. Nachdem das Öl nun auf die gewünschte Temperatur erhitzt wurde, nehmen sie eine Bratzange(oder eine lange Gabel) und tunken ein Fischfiletstreifen nach dem anderen in den Bierteig(wir empfehlen immer nur 3-4 Fischfilets aufs mal zu frittieren) und dann für ungefähr 4 Minuten in das „heiße“ Öl, bis die Fischfilets Goldgelb ausgebacken sind, herausnehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Die ausgebackenen Fischfilets nun auf den Maistortillas anrichten, etwas von den Weißkohlstreifen darüber. Salsa Mexicana, Sour Cream und Chipotle Soße dazu. Jeder Fisch Taco wird mit einer Limettenecke zum darüber träufeln serviert.

Buen Provecho