

Mexikanische Fisch-Tacos

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Dazu gesellen sich feurige Jalapeños, Guacamole und kühle Limettencreme (um das Feuer auf der Zunge zu löschen).

- 1 -

Backofen auf 200 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Für den Fisch Gewürze in einer Schüssel mit Olivenöl, Orangen- und Limettensaft vermengen. Fischfilet von beiden Seiten mit Gewürzpaste einreiben und im heißen Ofen 6-8 Minuten backen.

- 3 -

Für die Tacos Möhren schälen und zusammen mit Eisbergsalat in feine Streifen schneiden. Koriander grob hacken. Jalapeños in Scheiben schneiden. Limettenzesten abreiben, Limettensaft auspressen und beides mit Sour Cream verrühren.

- 4 -

Mithilfe des Dessertrings Mini-Tacos aus den Weizentortillas ausstechen. Fischfilet aus dem Ofen holen und mit zwei Gabeln zerpfücken. Taco jeweils mit Guacamole bestreichen und nach belieben mit Fisch, Eisbergsalat, Möhren, Jalapeños, Koriander und Sour Cream füllen.

Zutaten für 4 Portionen

Für den Fisch

200 g Fischfilet (zum Beispiel Wels)
1 Teelöffel Kreuzkümmel
1 Teelöffel Paprikapulver
1/2 Teelöffel Cayenne Pfeffer
1 Esslöffel Olivenöl
1 Esslöffel Orangensaft
1 Esslöffel Limettensaft
Salz, Pfeffer

Für die Tacos

3 Möhren
1/2 Kopf Eisbergsalat
2 Jalapeños
60 g Sour Cream
1/2 Limette
100 g Guacamole
4 große Weizentortillas
1/2 Bund Koriander

Besonderes Zubehör

Dessertring Durchmesser 8 cm

Hattu Möhrchen? Muttu in Taco packen! Aber nicht in einen x-beliebigen, sondern in mexikanische Fisch-Tacos.