

Pommes frites mit Carne Asada und Guacamole

VORBEREITEN

150
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

Für das Carne Asada

80 ml Olivenöl
1 Limette
700 g Steaks
1/2 Bund Koriander
3 Knoblauchzehen
1 Esslöffel Kreuzkümmel
Salz, Pfeffer

Für die Guacamole

1/2 Bund Bund Koriander
1/2 Limette (ausgepresster Saft)
1 Avocado
Salz

Für die Pommes

700 g dünne Pommes frites
1 l Frittieröl

Für das restliche Topping

1 Tomate
1 Zwiebel
4 Esslöffel Sour cream
100 g geriebener Mozzarella

Besonderes Zubehör

Fritteuse

„Carne Asada“ ist eigentlich nichts anderes als mariniertes, heiß gegrilltes Rindfleisch, das in dünne Streifen geschnitten wird. Meistens wird Flank oder Skirt Steak verwendet, aber du kannst natürlich auch ein anderes Teilstück vom Rind nehmen. Wer gerne mexikanisch isst, findet Carne Asada in seinen Burritos, Tacos oder Cemitas. Wer hier stöbert, findet es on top von ein paar goldgelb frittierten Pommes. Und warum? Weil wir's können.

- 1 -

Für das Carne Asada Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Koriander grob hacken. Limette auspressen und Schale abreiben. Knoblauch, Koriander, Limettenschale und Limettensaft mit Olivenöl verrühren und mit Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer würzen. Steaks in der Marinade einlegen und ca. 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

- 2 -

Grillpfanne bei hoher Stufe erhitzen. Steaks in die Pfanne geben und von jeder Seite ca. 30 Sekunden scharf anbraten. In Alufolie wickeln und 8-10 Minuten ziehen lassen.

- 3 -

Für die Guacamole Avocado halbieren, entkernen und gitterförmig einschneiden. Fruchtfleisch aus der Schale löffeln und mit einer Gabel zerdrücken. Koriander hacken und mit Salz und Limettensaft unter die Avocado rühren.

- 4 -

Zwiebel schälen und mit Tomate fein würfeln. Pommes frites nach Packungsanleitung goldbraun frittieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Auf Backpapier

Pommes frites mit Carne Asada und Guacamole

verteilen, mit Mozzarella bestreuen und im Backofen bei Grillstufe kurz gratinieren, bis der Käse schmilzt.

- 5 -

Pommes frites auf Teller verteilen. Steak in Streifen schneiden. Fritten mit Fleisch, Guacamole und Sour cream belegen. Mit Tomaten, Zwiebeln und Koriander bestreuen.