



TEQUILA MARINIERTES FLANKSTEAK MIT GUACAMOLE UND ROTEM REIS AUF TOSTADA

FLEISCH

US Flanksteak ca. 800 g

Salz & Pfeffer

MARINADE

200 ml Olivenöl

5 cl Tequila

(z.B. El Jimador)

4 EL Agavensirup

2 EL Weißweinessig

5 Knoblauchzehen

2 Bund Koriander

Saft einer Limette

4 TL Kreuzkümmel

2-3 TL Chipotle Chili

Salz & Pfeffer

GUACAMOLE

2 reife Avocados

1 kleine Zwiebel

1 Tomate

2 Knoblauchzehen

1 EL Naturjoghurt

Saft einer Limette

Salz & Pfeffer

ARROZ ROJO (ROTHER REIS)

250 g Langkornreis

250 g passierte Tomaten

600 ml Brühe

(Gemüse- oder Hühnerbrühe)

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

2 EL Mexikanische

Gewürzmischung

(z.B. El Loco von Ankerkraut)

1 TL Cumin

1 TL geräuchertes Paprika-

pulver

1 Prise Zucker

3 EL Olivenöl

MAISTORTILLAS

400 g Maismehl

(Masa Harina)

380 ml warmes Wasser

1,5 TL Salz

FLEISCH | MARINADE

Koriander grob hacken und mit den Zutaten für die Marinade miteinander verrühren. Flanksteak parieren und rautenförmig einschneiden. Das Steak in der Marinade für mind. 4 Stunden – besser noch über Nacht – marinieren. Die Searing Boost Station des Campingaz Master 4 SBS für hohe Hitze vorbereiten und das Steak von jeder Seite ca. 3 Minuten grillen. Danach die Temperatur herunter regeln und das Flanksteak in der indirekten Zone des Grills bis zur einer Kerntemperatur von 56°C (Medium) ziehen lassen.

GUACAMOLE

Die Avocados halbieren und den Kern entfernen. Das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Avocado schälen und in eine Schüssel geben. Limettensaft direkt dazugeben. Mit einer Gabel die Avocado zu feinem Mus stampfen. Tomate und Zwiebel sehr fein hacken, Knoblauch pressen und mit einem Esslöffel Naturjoghurt zum Avocadomus geben. Alle Zutaten zu einer homogenen Masse verrühren und mit Salz & Pfeffer abschmecken.

ARROZ ROJO (ROTHER REIS)

Olivenöl in einer tiefen Pfanne oder in einem Topf erhitzen und den Reis mit einer fein gehackten Zwiebel und den kleingehackten Knoblauchzehen 3-5 Minuten anschwitzen. Hühnerbrühe, passierte Tomaten und die Gewürze hinzufügen, gut umrühren und für ca. 20 Minuten auf sehr kleiner Flamme köcheln lassen. Zwischendurch immer mal wieder umrühren.

MAISTORTILLAS

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Diesen mit einem feuchten Tuch oder Frischhaltefolie abdecken und für 15 Minuten ziehen lassen. Anschließend den Teig in golfballgroße Kugeln formen und einem Nudelholz (oder Tortillapresse) in 1 mm dicke Fladen pressen. Die Tortillas in einer Pfanne ohne Öl bei mittlerer Hitze backen und dabei mehrmals wenden. Wenn kleine Stellen mit Röstaromen entstehen, ist die Tortilla fertig.

¡Arriba! ¡Arriba! ¡Ándale!

Maistortilla mit rotem Reis belegen, zwei Streifen Flanksteak sowie Guacamole hinzufügen und bei Bedarf einige in Scheiben geschnittene Chilis auf die Tostada geben.

Buen provecho!