

Lobster Quesadillas mit Mango

Für die Füllung: 400 g ausgelöstes Hummerfleisch (ersatzweise gegarte Riesengarnelen) · 100 g gekochte Kartoffeln
60 g orangefarbener Cheddar, gerieben · 1 Mango
1 Zwiebel, fein gehackt · 1 gepresste Knoblauchzehe
3 EL Olivenöl · 2 Tomaten, gewürfelt
100 g Doppelrahm-Frischkäse · Salz · Chilipulver
Für die Mojo: 2 reife Mangos · 100 ml Zitronensaft
1/2 Bund Pfefferminze, fein gehackt · 8 Tortilla Maisfladen (soft) · 1 Eiweiß · Eisbergsalat, in Streifen geschnitten

Das Hummerfleisch grob hacken. Die Kartoffeln reiben und mit dem Cheddar in eine Schüssel geben. Die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und klein würfeln, untermischen.

Die Zwiebel und den Knoblauch im Öl andünsten, die Tomaten dazugeben und kurz mitschwenken. Aus der Pfanne nehmen und erkalten lassen. Mit dem Frischkäse zum Hummerfleisch geben. Alles gut verrühren und mit Salz und Chilipulver würzen.

Für die Mojo die Mangos schälen, das Fruchtfleisch im Mixer fein pürieren. Mit Zitronensaft und gehackter Minze gut vermengen.

Jeweils einen Tortillafladen mit der Hummermasse bestreichen. Dabei einen Rand frei lassen und mit wenig Eiweiß bestreichen. Einen zweiten Tortillafladen darauf legen. Gut andrücken und 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Auf dem Grill die Fladen auf beiden Seiten grillen. Dann in Viertel schneiden und mit in Streifen geschnittenem Eisbergsalat und der Mojo servieren.

Beef Empanadas mit Tomaten & Avocado

3 EL Olivenöl · 2 Zwiebeln, fein gehackt · 1 grüne Paprikaschote, klein gewürfelt · 280 g Rinderhack · 1 Avocado, gewürfelt · 4 Tomaten, gewürfelt · 2 EL Rosinen · 1 TL Chilipulver · 1/2 TL Kreuzkümmelpulver · Salz und Pfeffer aus der Mühle · Außerdem: 500 g Mürbeteig (s. S. 167)
3 EL Mehl zum Ausrollen · 1 Ei, verquirlt, zum Bestreichen

Das Öl erhitzen, die Zwiebel und die Paprika darin anbraten. Das Fleisch hinzufügen und mitbraten. Die Avocado, Tomaten, Rosinen und die Gewürze dazugeben und alles mit Salz und Pfeffer pikant würzen. Aus der Pfanne nehmen und auskühlen lassen.

Den Teig 2 mm dünn ausrollen. Mit einem runden Ausstecher Kreise von etwa 10 cm Durchmesser ausstechen. Auf jeden Teigkreis 1 Eßlöffel von der Fleisch-Gemüse-Mischung geben, dabei einen Rand frei lassen. Diesen mit etwas Ei bestreichen.

Die gefüllten Teigfladen zu einer Tasche zusammenklappen. Etwas andrücken und 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Die Empanadas mit Ei bestreichen und im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen in etwa 20 Minuten goldgelb backen. Aus dem Ofen nehmen und servieren.

