






Nori-Taco mit Matjes

 Mittel  20 min  2 Personen

Zutaten

- 2 Matjes-Doppelfilets
Primtjes®
Art.-Nr. 05777 auf
www.deutschesee.de/shop

- ¼ Mango
- 1½ Avocado
- ½ Limette
- 1 Olivenöl
- 1 Peperoni
- ½ Frühlingszwiebel
- 1 Stiel Koriander

Für die Tacos:

- 1 l Pflanzenöl z.B.
Sonnenblumen- oder Rapsöl
- 2 Noriblätter
Art.-Nr. 28423 auf
www.deutschesee.de/shop
- 70 g Tempuramehl
- 100 ml Eiswasser

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Zunächst für das Ausbacken der Taco Shells einen tiefen Topf mit Fett aufstellen. Noriblätter zu einem Kreis schneiden. Tempuramehl mit Eiswasser verrühren. Teig nicht glatt rühren, so wird er anschließend schön knusprig. Die runden Noriblätter von einer Seite durch den Tempurateig ziehen und, mit der Teigseite nach unten, vorsichtig ins Fett geben. Mit einem Holzlöffel das Noriblatt in der Mitte andrücken bis die Ränder hoch kommen. So entsteht die typische Form der Shells.

Schritt 02

Mango und Avocado in grobe Würfel schneiden und mit Limettensaft, Olivenöl grob zerdrücken. Entkernte Peperoni und Frühlingszwiebel in feine Scheiben schneiden und unter die Guacamole rühren - etwas Peperoni und Frühlingszwiebel für die Garnitur übrig lassen.

Schritt 03

Tacos mit jeweils einem Matjes-Doppelfilet und Mango-Avocado-Guacamole füllen und mit Koriander, Peperoni und Frühlingszwiebel garnieren.

Tipps & Tricks

Für den Tempurateig Crushed Eis im Wasser verwenden, das macht diesen besonders knusprig.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür