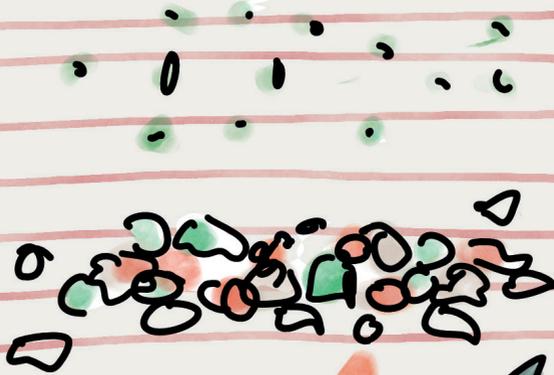


No-Fish-Tacos



NO-GUILTY PLEASURES | TACO-BAR

No fish but veggies

Um Fisch zu ersetzen benötigt es nicht nur die richtige Konsistenz, sondern auch den fischigen Geschmack. Am besten funktioniert das mit Hilfe von Algen. Zusätzlich kann liquid Smoke eine Räuchernote geben.

INSPIRATION

NO RÄUCHERLACHS BUT KAROTTE

Vorgegarte über Nacht eingelegte Karottenstreifen mit liquid Smoke, Flocken aus Noriblättern, Öl, Reisessig, Sojasauce

NO JAKOBSMUSCHELN BUT KRÄUTERSEITLING

In Scheiben geschnittene und geölte Stiele des Kräuterseitlings scharf angebraten mit Knoblauch

NO THUNFISCH BUT WASSERMELONE

Im Ofen weich vorgegarte Wassermelone in Sojasauce, Reisessig, Ingwer, Knoblauch, Noriflocken, und Sesamöl über Nacht eingelegt

NO DOSEN-THUNFISCH BUT KICHERERBSEN

Mit einer Gabel zusammengematschte Kichererbsen mit veganer Mayonnaise, Flocken aus Noriblättern, Zwiebel, Senf und Essig

NO FISH BUT KNOLLESELLERIE

FÜR 4 PERSONEN

KNOLLESELLERIE

1	<i>Knollensellerie</i>
2-3	<i>Noriblätter</i>
2 TL	<i>Salz</i>
80 g	<i>Reismehl</i>
100 g	<i>Mehl</i>
1,5 TL	<i>Backpulver</i>
3 EL	<i>Noriblätter zerkleinert</i>
300 ml	<i>Bier</i>
	<i>Öl</i>

„FISH“-FILETS

Den Knollensellerie schälen, halbieren und in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Ausreichend Wasser zum kochen bringen, einen TL Salz hinzufügen und die Knollenselleriestücke darin für 10 Minuten kochen lassen, bis der Sellerie zart ist.

Den Knollensellerie etwas abkühlen lassen und wenn sie noch warm sind die Noriblätter zuschneiden und eine Seite der Scheiben mit einem Noriblatt bedecken (ggf. noch mal zuschneiden sobald das Blatt am Sellerie haftet).

40 g Reismehl auf einem flachen Teller verteilen und die Filets darin wenden.

BIERTEIG

Das Mehl mit dem restlichen Reismehl, Salz, Backpulver und gehackten Noriblättern vermischen und das Bier nach und nach hinzugeben und verrühren bis ein dünner Teig entsteht.

In einer Pfanne den Boden mit ausreichend Öl bedecken und heiß werden lassen. Die Selleriescheiben in den Bierteig tauchen, in die Pfanne geben und 2-3 Minuten auf jeder Seite goldbraun anbraten.

Auf Papiertüchern überschüssiges Öl abtropfen lassen.

VEGANE AIOLI

FÜR 4 PERSONEN

AIOLI

1 Knoblauchzehen
50 ml Sojamilch
100 ml Sonnenblumenöl
1 TL Zitronensaft
1 TL Senf
Salz
Pfeffer

AIOLI

Gehackten Knoblauch, Sojamilch und den Senf in ein hohes Gefäß geben. Mit dem Pürierstab aufschäumen. Öl in einem dünnen Strahl langsam hinzufügen, dabei mit dem Pürierstab auf leichter Stufeiterrühren bis eine cremige Konsistenz entsteht. Aioli mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

VEGANE CEVICHE

FÜR 4 PERSONEN

LECHE DE TIGRE

20 g Koriander
45 g Stangensellerie
1 Knoblauchzehe
1/2 Chili
20 g Zwiebeln
1 1/2 Limetten (Saft)
30 ml Hafermilch
1 TL Salz

LECHE DE TIGRE

Korianderblätter von Stielen zupfen. 1/3 der Blätter und die Stiele, Sellerie, Knoblauch, Chili und gehackten Zwiebeln mit dem Limettensaft und der Hafermilch verrühren und fein pürieren. Mit Salz abschmecken

CEVICHE

200 g Austernpilze
(oder Buchenpilze)
1 grüner Apfel
2 Stangen Sellerie
2 Frühlingszwiebeln
1 Fenchelknolle
2 EL Minze, fein
Öl, Salz, Pfeffer

CEVICHE

Die Pilze in einer heißen Pfanne mit Öl circa 5 Minuten andünsten und abkühlen lassen. Gemüse für die Ceviche fein schneiden und mit den Pilzen und der Leche de Tigre vermengen.