



EIN TRADITIONELLES GERICHT NEU ERFUNDEN

Die mexikanische Küche ist eine der ältesten Küchen der Welt und verbindet die jahrhundertealten Traditionen der Azteken mit den Zutaten und Kochmethoden, die die spanischen Eroberer vor über 400 Jahren eingeführt haben. Dieses Rezept ist eine weitere Variante eines alten Klassikers.

MISO BUTTER GEBRATENE FASAN TACOS

Zutaten

Misobutter

- 50g Butter (Zimmertemperatur)
- 30g Weiße Miso Paste
- 1 tsp Sojasauce
- 1 tsp getrocknete Chili
- 1 tsp Limettensaft
- 1 tsp Limettenschale

Fasan Taco

- 8 Tacos
- 2 Fasanenbrüste
- 1 Rote Chili
- 1 Limettensaft
- Frischer Coriander


Zubereitung

Alle Zutaten für die Misobutter in einer kleinen Schüssel mischen und zum Abkühlen 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Fasanenbrüste vorbereiten. Dazu in ca. 2 cm dicke Stücke schneiden. Nun eine Pfanne auf mittlere Temperatur erhitzen und darin die Misobutter schmelzen. Anschließend das Fasanenfleisch hinzufügen und scharf anbraten wenn es in der Mitte nicht mehr rosa ist.

Jetzt wilden mexikanischen Fasan-Tacos anrichten und mit frischem Chili, Koriander und etwas Limettensaft garnieren.

Viel Spaß beim Kochen und guten Appetit.

 25 min.