

Vegane mexikanische Küche

mit Zineb Hattab

Kursheft mit allen Rezepten und Infos

7hauben.com

Inhalt

Vegan, mexikanisch, scharf!	04
Zineb Hattab	05
Masa	06
Guacamole	08
Chili-Sesam-Salsa	10
Tostada mit Guacamole und Chili-Sesam-Salsa	12
Salsa Roja	14
Salsa Verde	16
Chilaquiles Divorciados	18
Veracruzana-Sauce	20
Veracruzana-Tomaten-Aguachile	22
Apfel-Zimt-Tamales	24



Vegan, mexikanisch, scharf!

Rauchige Chilis, fruchtige Tomaten und frischer Koriander – Zineb Hattab zeigt dir, wie du mexikanische Klassiker ganz einfach zu Hause zubereitest. Authentisch und vegan!

Weißt du, wie viele Teigtaschen aus Masa, der traditionellen Maispaste Lateinamerikas, hergestellt werden? Hunderte, wenn nicht Tausende! Zineb erklärt dir die vielfältige Welt von Tortilla, Tostada, Totopos und wie man die verschiedenen Maisfladen in köstliche mexikanische Gerichte umwandelt. Lust auf Chilaquiles Divorciados?

In diesem Kurs lernst du, wie man eine perfekte Guacamole zubereitet, welche der vielen Chilisorten du für Salsa Roja und Salsa Verde benutzt, und wie man deren Schärfe mit Hilfe von süßen Apfel-Zimt-Tamales wieder sanft ausbalanciert.

Hier findest du alle Rezepte und Infos zum Kurs. Viel Spaß!

Danke!

thermomix
VORWERK

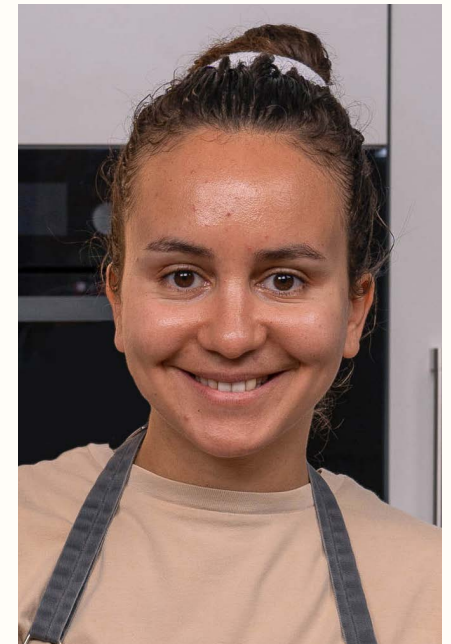
Zineb Hattab

Von Softwareingenieurin zu Spitzenköchin und veganer Pionierin – Zineb Hattab kann auf eine spannende, gastronomische Karriere blicken.

Zineb „Zizzi“ Hattab begann ihre professionelle Laufbahn nicht in der Küche, sondern vor dem Computer. Aufgewachsen in Spanien mit marokkanischen Wurzeln, arbeitete Zineb ursprünglich als Softwareingenieurin. Ihre Leidenschaft für das Kochen war jedoch so groß, dass sie sich für ein Praktikum beim Spitzenkoch Andreas Caminada bewarb. Danach folgte ein Aufenthalt in New York im mexikanischen Restaurant Cosme, sowie viele weitere Stationen in weltbekannten Restaurants.

2020 eröffnete sie ihr eigenes Restaurant, genannt Kle, in Zürich. Dort serviert Zineb ausschließlich vegane Küche, die 2022 vom Guide Michelin mit einem Stern für Exzellenz sowie einem grünen Stern für besondere Nachhaltigkeit ausgezeichnet wurde. Neben hervorragender Küche widmet sich Zineb auch politischen Zielen. Sie engagiert sich für bessere Arbeitsbedingungen und gegen männerdominierte Stigmen in der Gastronomie.

Es geht nichts über den Geruch einer heißen Tortilla



Zineb Hattab

www.restaurantkle.com

Salsa Verde

Zutaten & Infos

 Zubereitung 20 min	 Gesamt 40 min	 Portionen 4		
300 g	Tomatillo		20 g	Serrano-Chili
500 g	weiße Zwiebeln		20 g	Koriander
15 g	Knoblauch		1 TL	Kreuzkümmel
			400 g	Wasser
				Traubenkernöl, Salz

Zubereitung

Schritt 1 Braten	Kreuzkümmel in einer trockenen Pfanne rösten. Sobald der Kreuzkümmel geröstet ist, Öl hinzufügen. Zwiebeln schneiden und die Zwiebeln zusammen mit dem Knoblauch in die Pfanne geben. Mit etwas Salz würzen. Alles zusammen anbraten. Die Serrano-Chilis und die Tomatillos im Ganzen hinzugeben. Etwas braten lassen und die Temperatur erhöhen.
Schritt 2 Köcheln	Salz und Koriander nach Geschmack hinzufügen. Zum Schluss Wasser hinzufügen, sodass das ganze Gemüse bedeckt ist. 15 Minuten köcheln lassen, bis es weich ist.
Tipp:	<i>Anstatt des Wassers kannst du auch Gemüsebrühe hinzufügen.</i>
Schritt 3 Geschafft	Alle Zutaten bis auf die Serrano-Chilis in den Mixer geben und zerkleinern. Falls die Salsa zu dickflüssig ist, kannst du noch einen Schuss Wasser hinzugeben. Zum Schluss noch einmal alles mixen. Wenn du eine feinere Textur möchtest, kannst du die Salsa mit Hilfe eines Chinois oder eines Siebs abseihen.

