

TIJUANA

ENSENADA

LA PAZ

EL PESCADERO

SAN PANCHE

GUADALAJARA

TEHUACA

MEXIKO STADT

PUEBLA

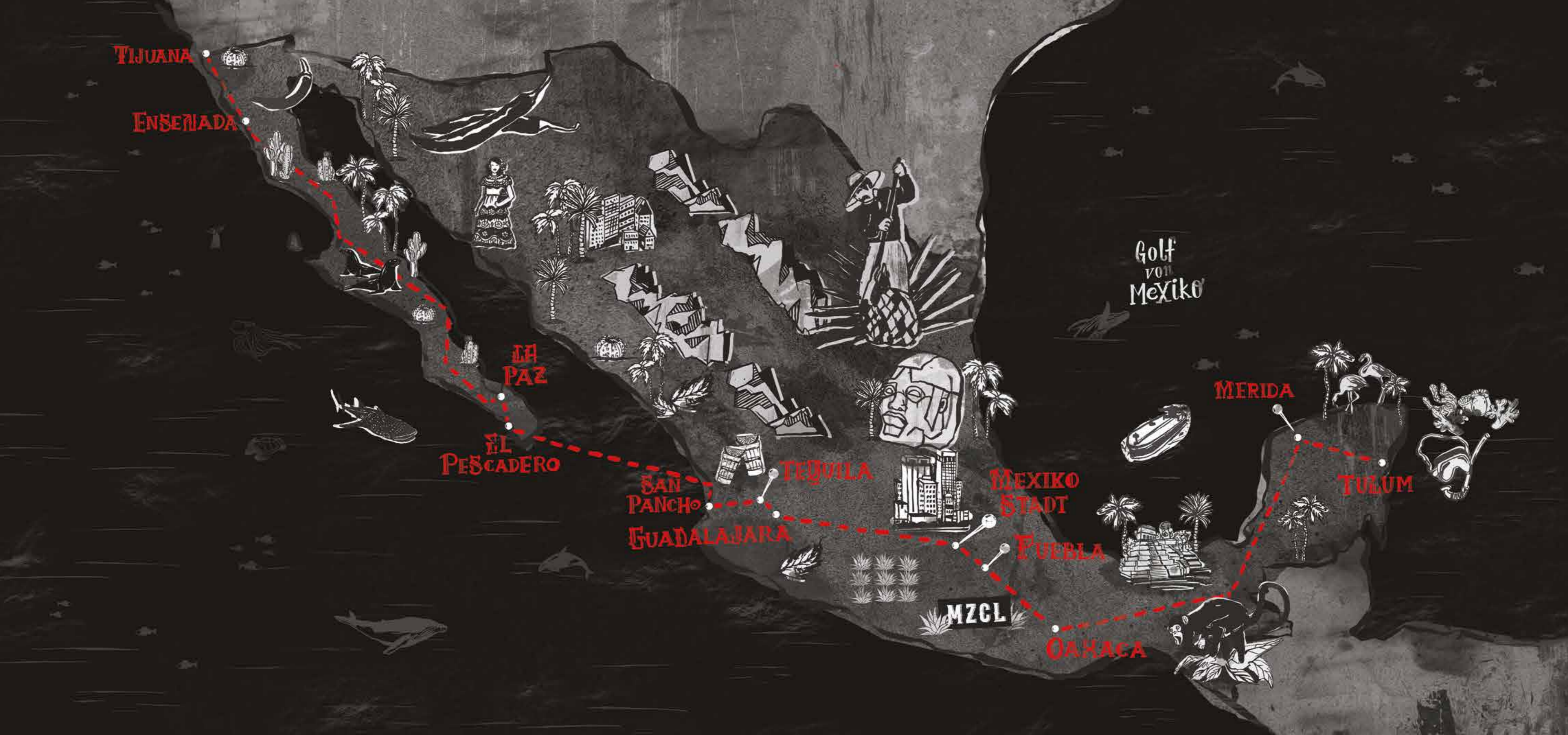
MZCL

OAHACA

MERIDA

TULUM

Golf von Mexiko



TACOS, TEQUILA & TATTOOS

x x x



TACOS

Tacos sind unsere absoluten Favoriten der mexikanischen Küche. Diese kleinen, saftig-scharf-feurig-turboleckeren Maisteigfladen mit allerhand Toppings sind einfach wie für unsere Geschmacksnerven gemacht. Und es gibt sie in so vielen Varianten, dass es schwer fällt, den Überblick zu behalten. Wir haben die unserer Meinung nach besten für dich eingesammelt. Was aber nicht heißen soll, dass wir dir die ganzen anderen leckeren Spezialitäten, denen wir auf dem Weg begegnet sind, vorenthalten wollen. Alles, was uns den Vogel rausgehauen hat, das steht hier drin. Denn wir wollen, dass es auch dir die Optik verschiebt vor Gaumenfreude. Gönn dir also, was auch immer dich anlacht von unserem bunten Streifzug durch Mexikos Küchen.

TEQUILA

Wer, so wie wir, das Bedürfnis hat, seine Tacos mit einem charakterstarken Kaltgetränk herunterzuspülen, den klären wir über unsere mexikanischen Drinkfavoriten auf. Nichts geht beispielsweise über eine eiskalte Michelada an einem heißen Sommertag. Und spätestens seit unserem Besuch in einer Mezcaldestillerie können wir mit Sicherheit sagen: Tequila und Mezcal sind in unseren Cocktails völlig unterschätzt. Es wird höchste Zeit, das zu ändern! Auch beim Kochen kann der ein oder andere Schuss Tequila nicht stören, entweder in die Kehlen oder in den Topf damit. Am besten beides.

Aber auch typische nicht alkoholische Getränke sind so fest mit der mexikanischen Esskultur verbunden, dass wir dir dringend

empfehlen, dir die Mühe zu machen und die Rezepte mal auszuprobieren! Wenn du also nicht weißt, was Agua horchata, Agua jamaica oder Agua tamarindo ist und warum du dir das Zeug schnellstmöglichst brauen solltest, dann müssen wir das dringend ändern! Die Rezepte findest du übrigens auf den Seiten 62/63, Basics zu Mezcal ab Seite 149.

TATTOOS

Jetzt mag sich der ein oder andere fragen, was das mit den Tattoos soll. Nun: Die begleiten uns schon seit Beginn unserer ersten Reise, von ihr kamen wir mit über 30 neuen Tattoos zurück. Irgendwann einmal hatten wir die Idee, uns Motive mit Bezug zum Kochen stechen zu lassen, aus dieser Idee ist mittlerweile eine ganze Kollektion geworden. Cozy sammelt auf seinem Bein Küchenutensilien, Jo die Zutaten dazu. Cozy hat beispielsweise eine Limettenpresse, Jo eine Limette. Cozy einen Kochmesser, Jo einen Fisch. Warum auch nicht!

Nachdem wir uns auf dem ersten Mexikotrip zur Erweiterung unserer Sammlung allein schon 15 Mal unter die Nadel gelegt haben, wird es Zeit, auch diese Seite unserer Reisen mit in das Buch aufzunehmen, allein schon, weil man von uns beiden sowieso kein Foto mehr machen kann, auf dem keine Tattoos zu sehen sind. Fotos und Illustrationen findet ihr zwischendurch eingestreut ins Buch, unsere Hommage an all die Tintenkünstler da draußen. Eins steht fest, wir werden nach diesem Trip eine ganze Spur schwärzer in die Heimat zurückkehren.

TACO ESSENTIALS



Eine gewisse Auswahl an vorbereiteten Komponenten ist an allen Tacoständen in unterschiedlicher Auswahl vorhanden.



Man muss sich das so vorstellen: der Taquero drückt dir einen Teller mit Tortilla und Fleisch/Fisch/Gemüse darauf in die Hand. Diesen „Rohbautaco“, wie wir ihn nennen wollen, verwandelst du mit Hilfe des Inhalts einer Reihe kleiner Schüsselchen in ein rundum beglückendes Feuerwerk an Aromen. Du gibst frische Avocadosalsa auf den Taco, natürlich etwas von der feurig-nussigen roten Chile-Arbol-Salsa, einige eingelegte Zwiebel- und Habanero-Stücke, gehackten Koriander, Pico de gallo (Tomatensalsa), frische Zwiebelwürfel und

presst schließlich IMMER, IMMER ein bis zwei Limettenachtel darüber aus. Dann legst du noch einige gegrillte Jalapeños an den Tellerrand. Und los geht die Fiesta.

Ein perfekter Taco entsteht durch die Kombination dieser Komponenten. Wenn du zu faul bist, dir eine ordentliche Auswahl an Tacosalsas und Garnitur vorzubereiten, beschwer dich hinterher ja nicht darüber, dass unsere Rezepte scheiße wären! Ohne Killer-Taco-Garnitur – kein Killergeschmack.

HIER ALSO EINE REIHE VON TACO-ESSENTIALS, DIE DU IMMER DAZU SERVIEREN SOLLTEST:

#1 VERDURAS

Oft gibt es zu Tacos gegrilltes Gemüse: kleine grüne Spitzpaprikaschoten, Jalapeños, Frühlingszwiebeln, Zwiebelviertel oder Kaktusstreifen. Kauf dir einfach eine gemischte Tüte verschiedenes Gemüse dieser Art und grille es in einer Grillpfanne. Dieses Gemüse wird normalerweise lauwarm oder bei Zimmertemperatur zu den Tacos gegessen.

#2 CEBOLLA

Zwiebeln würfeln – schon mal gemacht? Die Taqueros machen das folgendermaßen: Zwiebeln schälen, der Länge nach halbieren, auf die flache Seite legen, dann mit dem Kochmesser (nur die vordersten 5 cm der Klinge verwenden) vom einen Ende zum anderen in circa 3 mm Abstand einschneiden, dabei darauf achten dass man zwischen Messerspitze und Zwiebelrand nicht ganz durchschneidet und damit Scheibchen produziert, sondern die Zwiebel noch an 2 mm zusammenhält. Dann die Zwiebel um 90 Grad drehen und quer zu den Einschnitten fein würfeln. Tadaa.

#3 CILANTRO

Das ist nun wirklich easy. Einfach einen Bund Koriander samt der Stiele fein hacken und in ein Schüsselchen füllen. Fertig.

#4 LIMÓN

Noch einfacher... Limetten achteln, in ein Schüsselchen kloppen, auf den Tisch damit.

#5 CEBOLLA EN VINAGRE

Rote Zwiebeln in Rotweinessig eingelegt – das ist eines unserer Lieblingstoppings. Der säuerliche Geschmack gibt den sowieso schon komplexen Taco-Aromen noch den letzten Kick. Die Zwiebeln einfach halbieren und in feine Streifen schneiden, dann in Rotweinessig mit etwas Zucker und Salz einlegen.

Nach circa 30 Minuten sind sie schön durchgezogen, länger schadet nie. Fertig. Wenn du sie richtig schön knallig pink willst, so wie unsere, hilf mit einem Schluck Rote-Beete-Saft nach!

DER LETZTE MAYA

X X X

LA PLAYA



Ab und zu finden wir Orte, zu denen die Schöpfung etwas gnädiger war als zu anderen. Einer davon ist in Tulum: ein kleines Restaurant ganz am Ende des Strandweges, ein paar Kilometer weiter als es die meisten Tulumbesucher schaffen. Es heißt Ultimo Maya, der letzte Maya.

EIN MANN - UND
SEINE GANZ EIGENE
ZUBEREITUNGSWEISE
VON CEVICHE



Genau diese Distanz zum Hauptstrand macht den Unterschied: Du sitzt an einem von nur drei verwitterten Tischen unter Palmen, massierst dir ein himmlisches Ceviche de pescado y camarón an den Gaumen und schlürfst eine eiskalte frische Kokosnuss. Im Hintergrund weißer Sand, das türkise Meer rauscht vor sich hin, weit und breit niemand in Sicht außer vielleicht der ein oder andere auftragslos den Strand entlangflanierende Hund. Nachdem wir dieses Panorama mit angemessener Verweildauer gewürdigt haben,

beschließen wir, mal einen Blick in die Küche zu werfen. Der Koch ist cool damit und lädt uns in sein kleines Reich ein. Mit einfachsten Mitteln verarbeitet er in seiner Bambushütte frischesten Fisch zu herrlichen mexikanischen Spezialitäten. Er bedient sich dabei einer Zubereitungsvariante, die wir bisher nicht kannten: Er blanchiert die Fischwürfel zunächst für einige Sekunden in kochendem Wasser, bevor er sie zu Ceviche verarbeitet.

Der Fisch ist dann zwar nicht mehr ganz roh, wie es sich eigentlich gehört, bekommt dafür aber eine cremige, weichere Textur. Gerade wer in Deutschland vielleicht Bedenken hat, ob der gekaufte Fisch frisch genug ist für Ceviche: Probier es mal mit diesem Trick. Die restliche Zubereitung ist megaeinfach, ein paar Handgriffe wie bei jedem anderen Ceviche.



Wem es nicht reicht, in Tulum nur ein paar Stündchen zu verbringen, und wer keine Lust darauf hat, eine teure Unterkunft am Strand zu buchen: Zwischen den Palmen gibt es Platz für Zelte, die man für wenige Pesos dort aufstellen kann. Am besten eine Hängematte mitbringen, denn es gibt keinen Ort, an dem sich besser Kokosnüsse schlürfen lassen als in der Hängematte. Das ist ein Fakt, haben wir gründlich getestet.

TROPICAL CEVICHE

.....

FÜR 6 PERSONEN



FAST FOOD



Wer mal richtig auf die Kacke hauen will, der wählt dieses Ceviche. Natürlich sind alle Zutaten supergeil, was aber hier den Unterschied macht, ist der Cobia – auch Offiziersbarsch genannt.



Dieser Fisch wird in Panama in Tiefsehgehegen nach höchstem Biostandard gezüchtet: keine Antibiotika, mehr Platz für das Tier als in jeder anderen Zucht, nachhaltig produziertes Biofutter. Bei diesem Fisch brauchst du auf jeden Fall kein schlechtes Gewissen zu haben, was die Qualität angeht. Was deinen Geldbeutel angeht, allerdings schon ... Wie dem auch sei, Cobia zeichnet

sich durch extrem festes, marmoriertes helles Fleisch aus, dass sich hervorragend für Ceviche eignet. Doppelt so viel Omega-3-Fettsäuren wie Lachs und eine Verzehrspanne von 21 Tagen nach Fang sprechen für sich. Der Fisch ist sehr bissfest, du solltest also eher kleine Stücke schneiden und ihm genug Zeit in der Leche de tigre geben. Man nehme:

ZUTATEN FÜR DIE LECHE DE TIGRE

1 KG COBIAFILET	200 ML FRISCH GEPRESSTER LIMETTENSAFT
1 REIFE MANGO	200 ML FRISCH GEPRESSTER ZITRONENSAFT
100 G ERDBEEREN	100 ML FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT
1 SALATGURKE	1/2 HABANERO-CHILISCHOTE
1 ORANGE PAPRIKA	5 G INGWER
3 ROTE ZWIEBELN	
1 BUND KORIANDER	
SALZ	

ZUBEREITUNG

Schneide den Fisch in 1 cm große Würfel und stelle ihn in den Kühlschrank. Mango schälen und in ebenso große Stücke würfeln, dann die Erdbeeren, Salatgurke und Paprika fein würfeln. Zwiebeln schälen und in sehr feine Streifen schneiden, Koriander hacken. Hole den Fisch aus dem Kühlschrank und gib ihn in eine sehr große Schüssel, in der du ordentlich hantieren kannst. Salze den Fisch großzügig und mische mit der Hand ordentlich durch. Lasse das Salz 5 Minuten wirken.

In der Zwischenzeit gibst du für die Leche de tigre den

Zitrusaft in einen Mixer. Die Habanero entkernen, den Ingwer schälen und auch hineingeben. Ordentlich durchmischen. Gib jetzt die Leche de tigre, die Zwiebeln und den Koriander zum Fisch und mische alles mit den Händen 1 Minute ordentlich durch. Lasse die Mischung weitere 5 Minuten stehen, der Cobia braucht im Vergleich zu anderen Fischen lange, um mit der Säure zu reagieren. Gib dann das restliche Obst und Gemüse hinzu, mische gut durch und gib deinem Ceviche noch 5 Minuten Zeit. Bei Bedarf noch mal mit Salz abschmecken und mit einem Glas trockenen Weißwein genießen.

TOSTADAS DE MARISCOS



TOSTADAS MIT MEERESFRÜCHTEN FÜR 12 TOSTADAS



FÜR DIE FÜLLUNG ZUBEREITUNG

1 KG MEERESFRÜCHTE (PULPO, 6 ARNELEN,
JAKOBSMUSCHELN – WIE DU MÖCHTEST)

2 REIFE TOMATEN

1 AVOCADO

1 ORANGE PAPRIKASCHOTE

2 EL PFLANZENÖL

FRISCH GEPRESSTER SAFT VON 2 LIMETTEN

SALZ UND FRISCH GEMAHLENER
SCHWARZER PFEFFER

BASIS UND TOPPING

12 TOSTADAS

1 HANDVOLL GEHACKTER KORIANDER

2 EL SCHWARZER SESAM

SALSA BOMBASTICA (SEITE 85)

Bereite die Meeresfrüchte zum Anbraten vor: Den Pulpo wie auf Seite 203 garen, abkühlen lassen, klein schneiden. Die Garnelen schälen und den Darm entfernen (an der Rückseite etwa 1 cm einschneiden und den schwarzen Faden herausziehen), dann in kleine Stücke teilen. Das Fleisch der Jakobsmuscheln waschen und vierteln.

Die Tomaten schneidest du in mundgerechte Stücke, die Avocado wird geschält, entkernt und in 12 Streifen geschnitten, die Paprika klein gewürfelt.

In einer großen Pfanne das Öl erhitzen. Meeresfrüchte und Paprika darin von allen Seiten 4–5 Minuten anbraten. Mit Limettensaft beträufeln, salzen und pfeffern, dann noch einmal ordentlich durchrühren. Verteile die Meeresfrüchte auf die Tostadas, gib Tomate und Avocado dazu und bestreue alles mit Koriander und Sesam. Am besten toppst du die Tostadas noch mit der Salsa bombastico. Gönnung!





TACOS DE CALABAZA



KÜRBISTACOS FÜR 3 PERSONEN



FÜR DIE FÜLLUNG ZUBEREITUNG

- 1 DOSE (400 G) KIDNEYBOHNEN
- 100 ML SALSA DE TIERRA (S. 85)
- 3 PÄCKCHEN SEPIATINTE (Á 5 G)
- 1 KLEINER HOKKAIKÜRBIS
(ETWA 1 KG)
- 4 EL GUTES OLIVENÖL
- EIN PAAR ZWEIGE
FRISCHER ZITRONENTHYMIAN
- 4 EL GUTES OLIVENÖL
- 1 TL AGAVENSIRUP
- ½ TL SALZ

BASIS UND TOPPING

- 12 TORTILLAS (S. 30)
- 100 G MILDER, KÖRNIGER FETA
- ESSIGZWIEBELN (S. 25)

Die Kidneybohnen gründlich abtropfen lassen und in einem Topf zusammen mit der Salsa de tierra und der Sepiatinte bei mittlerer Hitze für 10 Minuten erhitzen. Ab und zu umrühren, bis sich alles schön vermengt hat. Die Mischung mit einem Kartoffelstampfer oder ähnlichem bearbeiten, bis eine zähe Bohnenpaste entsteht. Beiseitestellen und ohne Deckel ruhen lassen, die Paste dickt dann noch ein wenig ein.

Den Hokkaidokürbis putzen, halbieren, entkernen, in Streifen und dann in ca. 1 x 1 cm große Würfel schneiden. In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und die Kürbiswürfel darin 5 Minuten blanchieren. Sie sollen fast durch sein, al dente sozusagen. Abgießen und abtropfen lassen. Der Feinschliff erfolgt dann in der Pfanne.

Das Olivenöl in einer großen, beschichteten Pfanne erhitzen und die Kürbiswürfel hinzugeben. Den Zitronenthymian darüberzupfen, das Salz hinzugeben und unter Schwenken 3–5 Minuten anbraten, bis die Würfel schöne krosse Ränder bekommen. Kurz vor Schluss den Agavensirup über die Würfel träufeln und ordentlich schwenken, damit sich der Sirup verteilt und schön karamellisiert.

Die Bohnenpaste auf den Tortillas verteilen, Kürbiswürfel direkt aus der Pfanne darüberstreuen und Feta darüberkrümeln. Geht ab!



—
**WIR TAUSCHEN UNSERE PESOS
GEGEN SO VIEL BUNTE WARE
EIN, WIE WIR TRAGEN KÖNNEN**
—

In den engen Gassen zwischen den Ständen rasen die sogenannten „Diabléros“ herum, das sind hartgesottene Mexikaner mit Sackkarren, auf denen sie für ihre Kunden bis zu 100 Kilo verschiedener Waren mit ungebremst hoher Geschwindigkeit von A nach wer weiß wo hin schleppen.

Als „Hupe“ verwenden sie Pfeifsignale, wer nicht sofort reagiert und zur Seite hechtet, der wird umgefahren.

An jeder Ecke gibt es etwas zu entdecken, in jedem Gang riecht es anders. Was in den Tiefen dieses Giganten alles schlummert, kann man sich nur grob ausmalen, wahrscheinlich kann man da drin sogar angereichertes Uran und Karibikinseln kaufen.



Wir schlängeln uns immer tiefer ins Getümmel. Im schummrigen Dunkel der Hallen duftet es nach Kakaobohnen und Gewürzen, riesige Bastsäcke voller geräucherter Chipotle-Chilis stehen gleich neben einem Stand, wo eine alte Frau geschmortes Ziegenfleisch an hungrige Marktarbeiter verkauft und heißen, frisch gebrühten Kaffee dazu ausschenkt. Wir setzen uns mit etwas Ziegenfleisch auf den Boden vor ein geschlossenes rostiges Rolltor, essen und beobachten. Eine scharfe Chile-de-Arból-Salsa macht aus dem saftigen Fleisch ein Festmahl. Satt. Jetzt: Zeit, einzukaufen! Wir tauschen unsere Pesos gegen so viel bunte Ware ein, wie wir tragen können: Am Abend wollen wir auf der Dachterrasse mit unserer Crew aus mexikanischen Freunden und Urs eine ordentliche BBQ-Session starten. Also landen Nopales (dicke Stücke vom Nopal-Kaktus, deren Geschmack an grüne Bohnen erinnert), ganze Korianderbüsche, Rind- und Schweinefleisch, Tomatillos, Chilischoten in allen Farben und Formen, Avocados und jede Menge anderer Spezialitäten in unserem Korb. Auch eine Piñata darf natürlich nicht fehlen, wir sind ja schließlich in Mexiko.



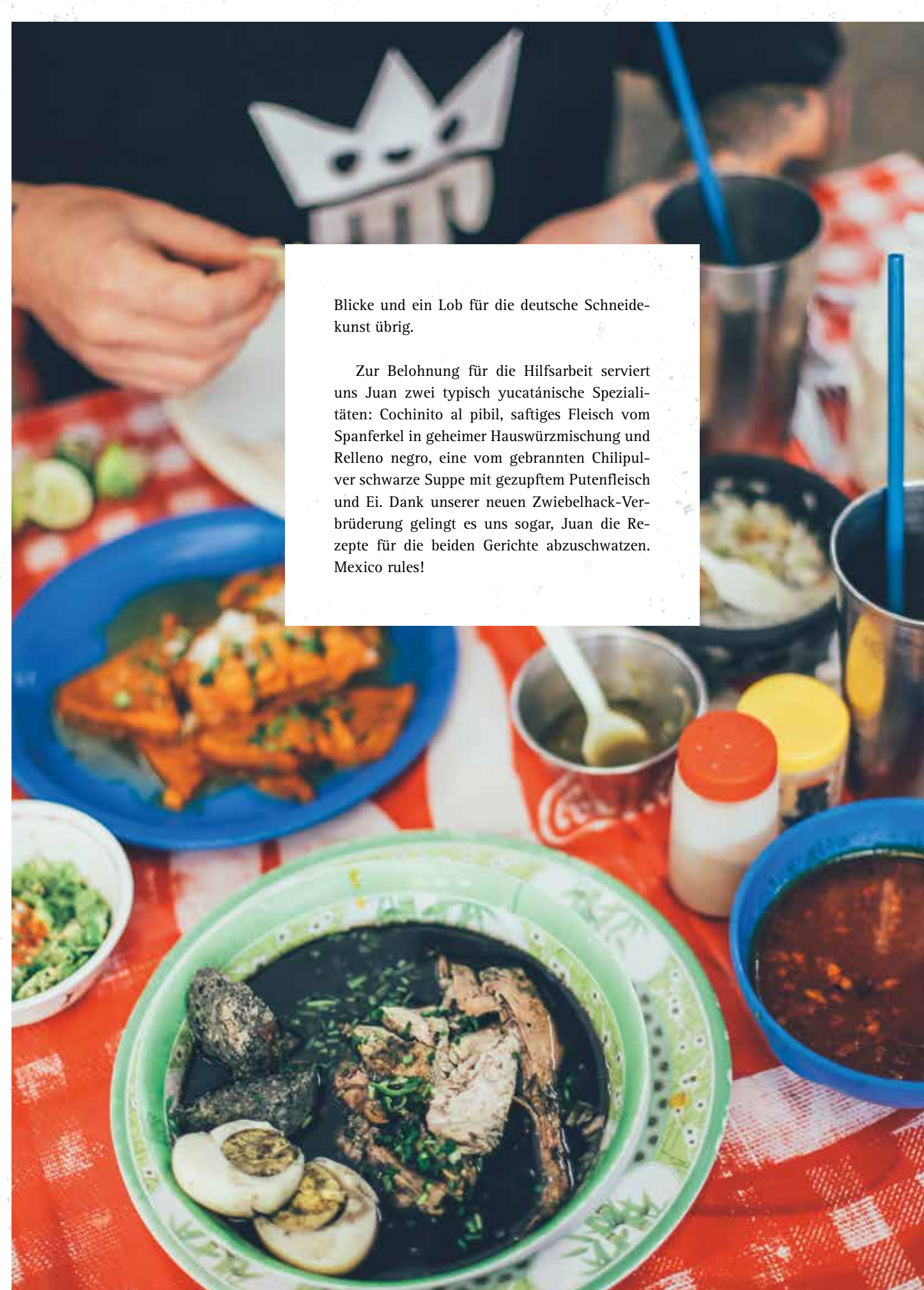
**ER SCHAFFT 12 KILO
ZWIEBELN IN 20 MINUTEN.
CHALLENGE ACCEPTED!**

Einige Meter weiter fordern unsere hungrigen Bäuche ihren Tribut.

Zum Glück finden wir direkt das nächste original mexikanische Juwel: die Taquería La Lupita.

Juan und seine Köche sind gerade dabei, auf einem kleinen Plastiktisch einen riesigen Haufen Zwiebeln in feine Würfel zu hacken.

Wir kommen ins Gespräch und Juan erzählt stolz, dass er bei mexikanischen Zwiebelschneid-Wettbewerben regelmäßig im großen Stil abräumt. Er schafft 12 Kilo Zwiebeln in 20 Minuten. Challenge accepted! Jo schnappt sich kurzerhand eines der rostigen aber blitzscharfen Beile und hackt mit Juan um die Wette. Das Herz klopft zwar beim Hacken unter den Argusaugen der halben Marktbelegschaft, aber am Ende hat Juan anerkennende



Blicke und ein Lob für die deutsche Schneidekunst übrig.

Zur Belohnung für die Hilfsarbeit serviert uns Juan zwei typisch yucatánische Spezialitäten: Cochinito al pibil, saftiges Fleisch vom Spanferkel in geheimer Hauswürzmischung und Relleno negro, eine vom gebrannten Chilipulver schwarze Suppe mit gezupftem Putenfleisch und Ei. Dank unserer neuen Zwiebelhack-Verbrüderung gelingt es uns sogar, Juan die Rezepte für die beiden Gerichte abzuschwatzen. Mexico rules!

*BBQ kann losgehen!
Schon am Nachmittag treffen wir
uns alle auf der Dachterrasse.*



Sol zeigt uns ihr original mexikanisches Guacamole-rezept und bringt uns bei, wie man aus gegrillten Tomatillos, Serrano-Chili und Zwiebeln eine Salsa verde macht und wie man die Nopal-Kakteen optimal zubereitet.

Während Cozy sich um die Flammen kümmert, braut Manu uns aus seinen Mezcal Bitters die perfekten Sundowners.

Schließlich versammeln sich alle um den reich gedeckten Tisch, Feuer frei, es gibt Essen.



—
**MEXIKO CITY: WIR MÖGEN DICH.
BIST GAR NICHT SO GRAU, WIE DU VON
OBEN AUSSIEHST!**
—





MEZCAL



X X X

MEXIKANISCHER AGAVENSCHNAPS

Starten wir mit den Basics: Mezcal ist ein mexikanischer Agavenschnaps, der nach traditioneller Handwerkskunst in einem langwierigen und aufwendigen Prozess hergestellt wird.

Manche Agavenarten wachsen bis zu 20 Jahre, bis sie geerntet werden können. Das heißt: Wo bei anderen Schnapsarten das fertige Produkt 20 Jahre lang in Fässern reift, benötigt bei der Mezcalherstellung schon allein die Pflanze diese Zeit, bis sie erntereif ist.

Je nachdem, aus welcher Region und von welcher Agavenart das Destillat stammt, ergibt sich eine enorme Spanne an unterschiedlichen Geschmacksrichtungen. Auch Klima und Witterung haben Einfluss auf das Aroma. Das Tolle an Mezcal ist, dass er enorm viel natürlichen Geschmack aus Pflanze, Erde, Mineralien, Stein und Feuer mitbringt und nach wie vor fast ausschließlich aus kleinen handwerklichen Betrieben stammt. Alleine an seinem Geruch erkennt man den intensiven und individuell einzigartigen Charakter jedes Mezcal, wenn man etwa seinen Finger ins Glas taucht und einen Tropfen auf dem Handrücken verreibt. Im Übrigen kann man an diesem kultivierten Hochprozentigen ganz unbekümmert nippen. Trotz seiner durchschnittlich 50 Volumenprozent Alkohol ist er so sanft und weich, dass die einzigen Muskeln, die sich in deiner Mimik bewegen, die von deinen Augenbrauen sein werden, die du angenehm überrascht nach oben ziehst, sobald die Aromen sich in deinem Mund entfalten. Natürlich hat dieses Projekt aus einem aufwendigen Prozess, der schon bei der Ernte einiger – manchmal sogar wilden, an felsigen Hängen wachsenden – Arten beginnt und beim Kochen der jahrelang gewachsenen Agavenherzen noch lange nicht abgeschlossen ist, auch einen stolzen Preis. Bei uns in Europa fängt Mezcal bei etwa 30 Euro pro Flasche erst an, dann hat man aber nichts Besonderes gekauft, wohl eher eine der 2–3 großen, industriell vertriebenen Marken. Ein wirklich guter Mezcal beginnt bei etwa

50 Euro pro Flasche, nach oben sind kaum Grenzen gesetzt. Wir jedenfalls sind restlos überzeugt von diesem Luxusdestillat und verkosten uns auf unseren abendlichen Touren einmal quer durch die Mezcalerias Mexikos.

In Mitteleuropa kennt man vor allem einen „Mezcal“: Tequila. Der stammt aus dem nördlicheren Bundesstaat Jalisco und wird lediglich aus einer einzigen Agavensorte, der blauen Agave, gewonnen. Er wird im großen Stil industriell produziert. Die wirklich besonderen Mezcalarten dagegen werden aus verschiedensten Agavenarten destilliert, manche davon hoch wie Palmen, andere buschig und nur einen halben Meter hoch. Bei der Ernte, kurz vor der einzigen Blüte der Pflanze, werden alle Blätter abgehackt, lediglich das ananasförmige Herz der Pflanze verwendet man für Mezcal. Die Agavenherzen kochen zunächst für mehrere Tage in Erdgruben, so genannten *paleques*, auf heißen Steinen, wobei sie ihr typisch rauchig-erdiges Aroma entwickeln. Im Gegensatz zum Whisky wird Mezcal nur relativ kurze Zeit in Fässern ausgebaut und die junge Mezcale (*joven*) sind nicht weniger hochwertig als die älteren *reposados* oder *añejos*, die längere Zeit in Holzfässern gelagert werden und dabei ihre typisch goldbraune Färbung annehmen.

Manchmal erhält man Mezcal mit einem Wurm in der Flasche, der eigentlich eine Raupe ist. Diese Nummer ist übrigens als cleverer Marketinggag eines Mezcalbauern entstanden: Da Agaven gerne mal von den Larven einiger Falterarten befallen sind und dann einen etwas anderen Geschmack entwickeln, hat er kurzerhand je eine in seine Flaschen gepackt. Es werden allerdings nur einige wenige Marken mit „Guisano“, also Wurm drin, verkauft, die meisten Mezcale haben nie einen Wurm gesehen. Was die Mexikaner allerdings gerne in ihren Mezcal streuen, ist eine Prise Sal de Guisano, für das die frittierte Raupen gemahlen und mit Salz vermischt werden. Schmeckt viel besser, als es klingt!



GRINGO

SAFT VON $\frac{1}{8}$ LIMETTE

1 OZ BULLEIT BOURBON

(ALTERNATIV TEQUILA REPOSADA / ANJEO)

$\frac{3}{4}$ OZ HELBING KÜMMEL

$\frac{1}{2}$ OZ HEERING CHERRY

2 DASHES DR. SOURS BITTERS #19

ZUM PARFÜMIEREN: DILL

ZUM SERVIEREN:

BIERSCHAUM,
ORANGENZESTEN, DILL

Das Glas wie bei ROMERITA (Seite 156) beschrieben mit Dill parfümieren.

Alle Zutaten bis auf den Bierschaum in einem großen Mixing Glass für ca. 30 Sekunden auf Eis kalt rühren, danach straight in ein vorgekühltes, frisch parfümiertes Cocktailglas abstrahlen. Mit Bierschaum, Orangenzenen und Dill dekorieren.



GUADALAJARA

x x x

JALISCO

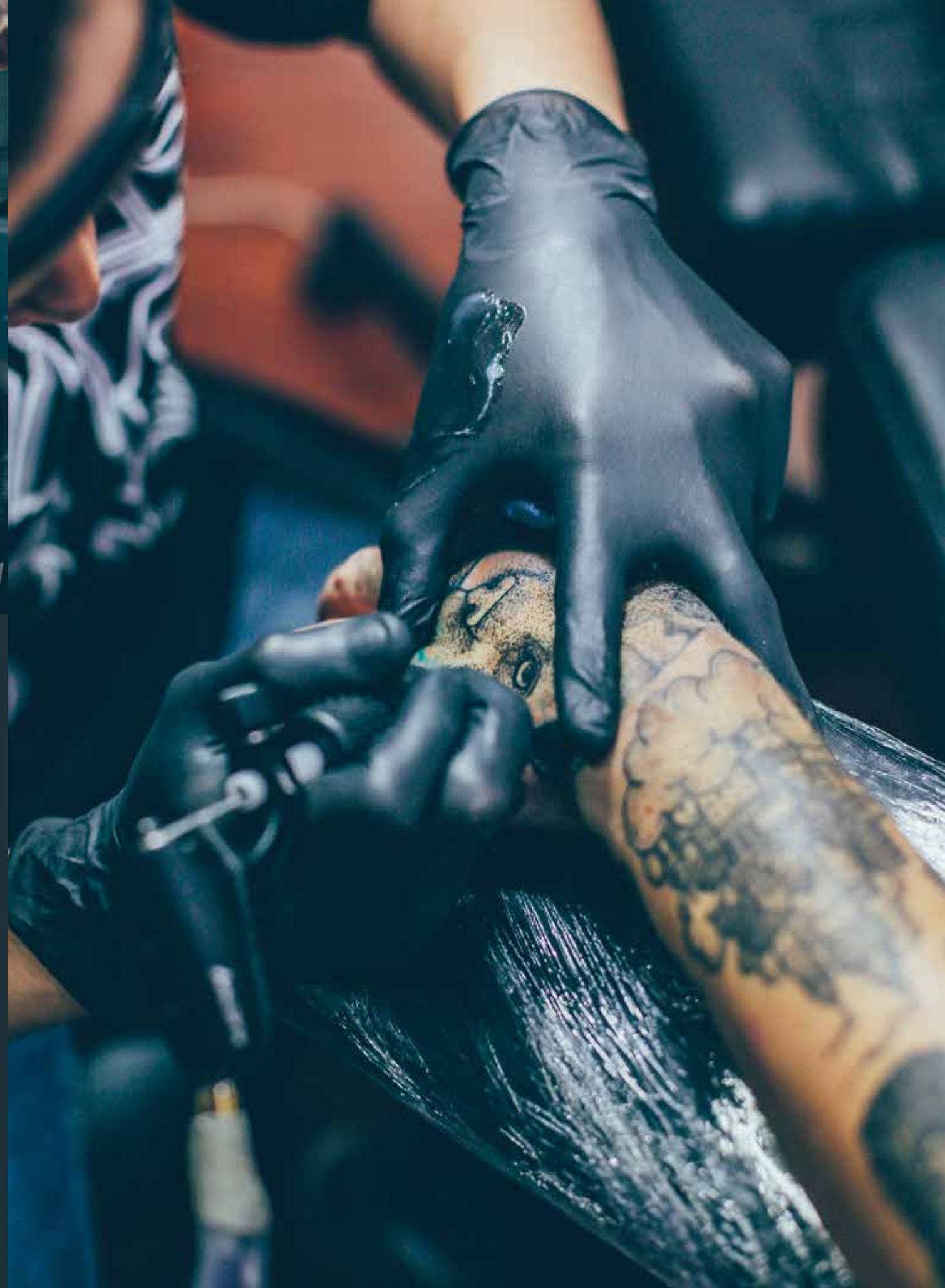
Auf diese Etappe unserer Reise freuen wir uns schon die ganze Zeit:

GUADALAJARA, LIEBLINGSGROSSSTADT.

Hier kennen wir von unserer letzten Reise noch die halbe Graffiti-, Tattoo- und Remmidemmi-Crew der Stadt. Außerdem ist Guadalajara ein Streetfood-Himmel, am liebsten mögen wir Tortas ahogadas (Seite 168).

Auch ultragut:

*Taciquesos, eine ziemlich sexy Quesadilla-Variante (Seite 185).
Aber dazu später mehr, erst mal das, worauf wir uns schon die ganze Zeit gefreut haben: neue Tattoos.*



Dazu müssen wir nur bei „El Raptor“ vorbeischneien, der mit echtem Namen Erick Cuevas heißt und uns 2014 schon mit diversen dermatologischen Werken dekoriert hat. Jo findet seine Hand schon viel zu lange viel zu nackt. Cozys Fingerknöchel verlangen ebenfalls nach Dekoration. Das Ergebnis zeigt, dass Erick Cuevas einfach nach wie vor King ist, er zaubert einen State-of-the-Art-Pantherkopf auf Jos Handrücken und Cozys Finger bekommen einen fetten „Cozynero“-Schriftzug, eine leicht abgewandelte Version des spanischen Wortes für Koch: Cocinero. Lläuft! Am nächsten Tag schauen wir noch bei Pedro Snake vorbei, dem anderen Tättowierer unseres Vertrauens.

Es wird Zeit, die Zutatenkollektion auf Jos Bein zu erweitern, denn Jo sammelt Zutaten, Cozy die Küchengeräte dazu auf seinem Bein.

Pedro malt Jo mit freier Hand und Filzstift einen Maiskolben aufs Schienbein, first try und dermaßen gut, dass nicht ein Hauch Zweifel bleibt, ob das Motiv eine gute Idee ist. Keine zwei Stunden später ist der Kolben für immer an Ort und Stelle.

Für Cozy hat Pedro einen in der Mitte geteilten Totenkopf mit Rose vorbereitet, der auf seiner Schulter Platz findet. Und weil wir schon mal da sind, kommen noch zwei von Jos Fingern dran, jetzt ist die Hand endlich fertig. Die vielen filigranen Details beeindruckt uns schwer, Pedro ist technisch einer der besten, die wir kennen.

TACIQUESOS

DEKADENTE KÄSETACOS
FÜR 4 PERSONEN



Diese geile Variante von Quesadillas haben wir abends an einem Tacostand namens El Güerito in Guadalajara entdeckt: Kein Betrunkener geht Freitag abends an diesem Stand vorbei, ohne sich mindestens einen Taciqueso einzubauen. Wetten?



Die Vorgehensweise ist einfach: Erst Käse auf die heiße Platte (oder Plancha) geben, vorgebratenes Fleisch darauf und warten, bis sich die Unterseite des Käsefladens in eine duftende goldbraune Kruste

verwandelt hat. Dann einrollen – fertig. Auf Tortillas legen und mit einer Menge Salsas vollballern – bester dekadenter Käsetaco! Wer sündigen will, sollte es auf diese Art tun.

FÜR DIE FÜLLUNG

- 400 G ENTRECÔTE VOM RIND
- 400 G CHORIZO
- 800 G GOUDA
- 1 AVOCADO
- 2 EL OLIVENÖL

SALZ UND FRISCH GEMAHLENER
SCHWARZER PFEFFER

BASIS UND TOPPING

- 8 TORTILLAS (SEITE 30)
- 1 BUND KORIANDER
- 1 ZWIEBEL
- 2 LIMETTEN
- SALSA FUEGO (SEITE 85)
- SALSA VERDE (SEITE 84)

ZUBEREITUNG

Wir wollen ja niemandem was vorschreiben – aber du solltest zu allererst mal dein Fleisch und deine Chorizo in kleine Stücke schneiden. Sagen wir mal so 1 cm Kantlänge. Dann den Käse reiben. Die Avocado halbieren, entkernen, aus der Schale lösen und in Streifen schneiden. Den Koriander für das Topping hacken, die Zwiebel schälen und würfeln.

Dann erhitzt du das Öl in einer Pfanne auf hoher Stufe und wirfst die Fleisch- und Chorizowürfel hinein. Gib jetzt eine Prise Salz und schwarzen Pfeffer aus der Mühle dazu. Schön durchrütteln und mit einem Spatel verhindern, dass das Fleisch zu sehr einbrennt. Nach etwa 2 Minuten brutzeln in ein Schüsselchen umfüllen.

Der eigentliche Spaß beginnt jetzt: Eine Handvoll (etwa 100 g) geriebenen Gouda so in eine heiße beschichtete (!) Pfanne geben, dass er einen kreisrunden Fladen ergibt. Direkt das Fleisch und die Chorizo dazugeben und einen Streifen Avocado in die Mitte legen. Keine Riesenmengen, sondern so, dass du den Käsefladen gleich noch zusammenrollen kannst. So lange braten, bis sich unter dem Käse eine braune Knusperkruste gebildet hat, länger als 3 Minuten dürfte das nicht dauern. Dann mit einem Spatel zusammenklappen, oder noch besser zusammenrollen.

Jetzt eine normale Tortilla kurz in der Pfanne erhitzen, dann die Käse-Avocado-Fleischrolle in die Mitte der Tortilla legen. Salsas darüber, etwas Koriander und Limette, Zwiebelwürfel und sofort wegschlemmen.

Wir ankern vor einer einsamen kleinen Insel und verarbeiten die frisch gefangenen Fische zu einem klassisch mexikanischen Ceviche. Salz haben wir leider vergessen, etwas Meerwasser schafft Abhilfe.

Auch mit Tellern sieht es nicht gut aus, eine Papaya muss als Behälter erhalten, aber auch das funktioniert einwandfrei.

Frischer Fisch, Avocado, Tomaten, Gurke, Koriander, Zwiebel, Limettensaft, etwas Papayafruchtfleisch, ein Schluck Meerwasser und fertig ist unser „Ceviche de las Isla“. Dazu einige knusprige Tostadas, ein Strandchmaus de luxe. Wir gönnen uns, liegen noch ein wenig im Sand und treten dann die Rückfahrt an. Was für ein völlig unverhofftes Abenteuer!





CEVICHE DE LA PLAYA

STRANDCEVICHE FÜR 3 PERSONEN

ZUTATEN

600 G FRISCHESTES WEISSESFISCHFILET (Z.B. WOLFSBARSCH, DORADE, SEEZUNGE)	1 PAPAYA
1 SALATGURKE	SAFT VON 4 LIMETTEN
3 TOMATEN	TOSTADAS (ODER TORTILLACHIPS) ZUM SERVIEREN
1 AVOCADO	SALZ UND FRISCH GEMAHLENER SCHWARZER PFEFFER
1 BUND KORIANDER	
1 GROSSE ZWIEBEL	AUSSERDEM
1 GRÜNE CHILISCHOTE	EISWÜRFEL

ZUBEREITUNG

Das Fischfilet in 1 cm große Würfel schneiden, mit den Eiswürfeln in eine Schüssel geben und beiseitestellen.

Die Gurke schälen, der Länge nach halbieren, mit einem Löffel die Kerne herausschaben und wegwerfen. Dann die Gurkenhälften der Länge nach in Streifen schneiden und schließlich würfeln. Die Tomaten in 1 cm große Würfel schneiden.

Die Avocado halbieren, den Kern entfernen, dann das Fruchtfleisch behutsam mit einem Esslöffel aus der Schale heben. Zuerst in Streifen schneiden, dann würfeln.

Den Koriander grob hacken, ruhig samt der Stiele. Die Zwiebel schälen und würfeln, die Chilischote in hauchdünne Ringe schneiden. Die Papaya halbieren und die Kerne mit einem Esslöffel entfernen. Etwas vom Fruchtfleisch herausschaben und fein hacken. Jetzt die Limetten auspressen.

Zuletzt muss man das Ganze nur noch in der richtigen Reihenfolge zusammenfügen. Wichtig: Zuerst den Fisch in eine Schüssel geben, dazu ordentlich Salz und Pfeffer. Mit den Händen für ein paar Sekunden durchmischen, dann den Limettensaft dazugießen. (Vielleicht nicht gleich alles, lieber etwas übrig lassen und am Ende noch mal abschmecken.) Als Nächstes die restlichen Zutaten (die Papayahälften natürlich nicht) in die Schüssel werfen und alles gründlich vermengen. Mit dem übrigen Limettensaft und vielleicht noch etwas Salz abschmecken. In den Papayahälften anrichten, einige Tostadas oder Tortillachips reinstecken – fertig ist das Essen fürs perfekte Strandfeeling.

ALMEJAS BORRACHAS

JAKOBSMUSCHELCEVICHE
FÜR 4 PERSONEN ALS VORSPEISE



Für unsere Ensenada-Kochadventures mieten wir uns in einem schönen großen Privatloft mit weiträumiger Küche ein. Wie wir vor Ort herausfinden, gehört die Wohnung einem berühmten mexikanischen TV-Koch und gleich nebenan wohnen noch zwei andere Küchenchefs. Wir haben durch Zufall genau die richtige Umgebung gefunden – also alles wie immer. Unser Nachbar, Küchenchef im berühmten Restaurant „Manzanillo“, gibt

uns auch noch einen Geheimitipp: Schräg gegenüber gibt es ein Biocafé, bei dem man regionale Bioprodukte von kleinen Bauernhöfen kaufen kann. Nix wie rüber da. Wir komplettieren unser Sortiment durch hausgemachte Butter, einen milden, weichen Panela-Käse, Gewürze, schön krummen Staudensellerie, junge Rote Bete mit Blättern, Süßkartoffeln, Nüsse und Heidelbeeren. Wir können es kaum erwarten loszulegen.

ZUTATEN

4 FRISCHE JAKOBSMUSCHELN
IN DER SCHALE, EISGECÜHLT

4 CHERRYTOMATEN

EINIGE KORIANDERSTÄNGEL

1 SCHALOTTE

1 JALAPEÑO-CHILISCHOTE

2 SAFTIGE LIMETTEN

1 SPRITZER MEZCAL

MEERSALZ

AUSSERDEM

JE 1 SCHÜSSELCHEN VOLLER
EISWÜRFEL PRO PERSON

ZUBEREITUNG

Öffne zunächst die Jakobsmuscheln. Das geht am besten, wenn du mit einem schlanken Kochmesser zwischen die beiden Schalenhälften fährst und die Muschel mit der Klinge zunächst von der oberen flachen Schale löst. Dann lässt sie sich mühelos öffnen. Entferne die obere Schalenhälfte, die wirst du nicht mehr brauchen. (Außer du kochst sie aus und verwendest sie als Deko oder Schälchen, das machen wir gerne). Dann löse mit dem Messer die Muschel von der unteren Schalenhälfte. Du willst nur den festen weißen Muskel für dein Ceviche verwenden, den Rogensack solltest du aber trotzdem nicht wegwerfen, sondern dir in etwas Butter scharf anbraten und mit ein wenig Meersalz dazu als kleinen Kochsnack genehmigen. Danach säubere die unteren Schalenhälften und das Muschelfleisch kurz unter fließendem Wasser.

Die Zubereitung ist denkbar einfach: Cherrytomaten würfeln, Koriander samt Stielen hacken, Schalotte schä-

len und fein hacken, die Jalapeño der Länge nach halbieren, dann in möglichst feine Streifen schneiden.

Die Muscheln halbierst du einmal längs und schneidest sie dann quer zu Faser in feine Scheibchen. Nimm eine Schüssel zur Hand, gib die geschnittenen Muscheln hinein und etwas Salz dazu, durchmischen. Dann Tomate, Schalotte und Jalapeño mit in die Schüssel geben.

Die Limetten darüber auspressen und erneut durchmischen. Jetzt legst du je eine Schalenhälfte in die mit Eiswürfeln gefüllten Schüsselchen. Nimm einen Esslöffel und verteile das Ceviche auf die Muschelschalen. Nimm deine Mezcalflasche, Daumen auf die Öffnung und vorsichtig 1–2 Tropfen Mezcal über jede Portion geben. Zum Schluss mit gehacktem Koriander bestreuen und fertig sind deine „betrunkenen Muscheln“!

WAS DRIN IST

X X X

A – M

ACHIOTEPASTE

BASICS	17
TACOS AL PASTOR	57
TACOS COCHINITA AL PIBIL	71
TACOS DE POLLO	263
TIKIN XIC	73

AMARO

SANDIA-SPRIZZ	158
-------------------------	-----

ANANAS

SALSA BOMBASTICA	85
SCHOKO-ANANAS	144

BACON

ALAMBRE	87
-------------------	----

BALSAMICO- HONIG-ZWIEBELN

TACOS DEL OTOÑO	276
---------------------------	-----

BANANENBLATT

TIKIN XIC	73
---------------------	----

BIER

MICHELADA	50
---------------------	----

BITTERS

DR. SOURS MEXICAN NEGRONI	161
DR. SOURS MZCL-SPRIZZ	157
GRINGO	154
MELISSA	160
PUEBLA OLD FASHIONED	160
ROMERITA	156
SANDIA-SPRIZZ	158
SPEEDY GONZALES	157
TAMARINDO FIZZ	161

BLAUBEEREN

VEGETALES DE BAJA	265
-----------------------------	-----

BOURBON

GRINGO	154
------------------	-----

CAMPARI

DR. SOURS MEXICAN NEGRONI	161
DR. SOURS MZCL-SPRIZZ	157

CARNITAS

TORTAS ABOGADAS	170
---------------------------	-----

CAVA

SPEEDY GONZALES	157
---------------------------	-----

CHILI

ANCHO	23, 57, 84, 89, 126, 161, 181, 251
ARBÖL	21, 84, 170
CHILACA	21, 84, 85
CHILIÖL	27
CHIPOTLE	23, 73, 89, 129, 204
DIE SCHWARZE HÖLLE	81
DR. SOURS MEXICAN NEGRONI	161
GUAJILLO	21, 57, 71, 181
GUERO	23, 85
HABAÑERO	22, 39, 49, 84, 85, 71, 239, 276
JALAPEÑO	22, 27, 85, 87, 96, 133, 144, 147, 226, 252, 259, 265
KOJOTENCHILI	251
MANGO-CHILI-SALSA	239
MICHELADA	50
MORITA	89, 226
MULATO	23
POBLANO	22, 261
SERRANO	22, 73, 84, 85, 207, 261
THAI-CHILI	73

CHILIÖL

ENSALADA DE MARISCOS	203
TACOS DE GARBANZO	96

CHILISALSA

TORTAS ABOGADAS	170
---------------------------	-----

CHIPS

CEVICHE DE LA PLAYA	221
CEVICHE DEL ULTIMO MAYA	182
CHILAQUILES	182
KOKOSNUSSEVICHE	39
SOLS GUACAMOLE	147

CHORIZO

CHILE RELLENO	261
PARILLADA CHILANGA	144
TACIQUESOS	185

COINTREAU

ROMERITA	156
--------------------	-----

CORNFLAKES

CAMARONES AL COCO	239
-----------------------------	-----

EI

CAMARONES AL COCO	239
CHILAQUILES	182

EPAZOTEBLATT

BASICS	19
ESQUITES	133
CHILAQUILES	182

ERBSEN

TACOS DEL OTOÑO	276
---------------------------	-----

ERDBEEREN

AGUA PEPINO	63
TROPICAL CEVICHE	49

FETA

CHILAQUILES	182
ELOTES	133
ENCHILADAS	181
ESQUITES	133
TACOS DE CALABAZA	95
TACOS DE ESPÁRRAGO	100

FISCH

CEVICHE DE LA PLAYA	220
CEVICHE DEL ULTIMO MAYA	43
TACOS DEL OTOÑO	276
TACOS DE PESCADO	272
TIKIN XIC	73
TROPICAL CEVICHE	49

FLOR DE JAMAICA SIEHE HIBISKUSBLÜTEN

FRISCHKÄSE

ALAMBRE	87
PARILLADA CHILANGA	144
SCHOKO-ANANAS	144

GARNELEN

AGUACHILE	207
CAMARONES AL COCO	239
CEVICHE DEL ULTIMO MAYA	43
COCTEL DE CAMARON	47
ENSALADA DE MARISCOS	203
TACOS DE CAMARON	129
TOSTADAS DE MARISCOS	58

GIN

SPEEDY GONZALES	157
---------------------------	-----

GRANATAPFEL

TACOS DE GARBANZO	96
TACOSALSA MIT TWIST	85

GRÜNE BOHNEN

PARILLADA CHILANGA	144
------------------------------	-----

GRÜNKOHL

MOLE VERDE	85
----------------------	----

GUACAMOLE

KICHERERBSENGUACAMOLE	96
MOLCAJETE (AUSRÜSTUNG)	13
PARILLADA CHILANGA	144
SOLS GUACAMOLE	147

HÄHNCHEN

POLLO AL HORNO	226
POLLO MOLE	89
TACOS DE POLLO	263

HIBISKUSBLÜTEN

AGUA JAMAICA	63
BASICS	19
HIBISKUSBLÜTENTORTILLA	31

HOJA SANTA

MOLE VERDE	85
BASICS	18

HOKKAIDO

TACOS DE CALABAZA	95
TACOS DEL OTOÑO	276

INGWER

AGUA PEPINO	63
ALAMBRE	87
SPEEDY GONZALES	157

TACOS AL PULPO	204
TACOS CON RELLENITOS	126
TACOS DEL OTOÑO	276
TROPICAL CEVICHE	49

JAKOBSMUSCHEL

ENSALADA DE MARISCOS	203
ALMEJAS BORRACHAS	259
TOSTADAS DE MARISCOS	58

JOGHURT

VEGETALES DE BAJA	265
-----------------------------	-----

KÄSE

ALAMBRE	87
CHILAQUILES	182
CHILE RELLENO	261
ELOTES	133
ENCHILADAS	181
ESQUITES	133
SCHOKO-ANANAS	144
TACIQUESOS	185
TACOS CON RELLENITOS	126
TACOS DE CALABAZA	95
TACOS DE PORTOBELLO	99
TACOS DEL OTOÑO	276
VEGETALES DE BAJA	265

KICHERERBSEN

TACOS DE GARBANZO	96
KICHERERBSENGUACAMOLE	96

KIDNEYBOHNEN

KOJOTENCHILI	251
TACOS CON RELLENITOS	126
TACOS DE CALABAZA	95

KNOBLAUCHSALSA

CEVICHE DEL ULTIMO MAYA	43
-----------------------------------	----

KOKOS

CAMARONES AL COCO	239
KOKOSNUSSEVICHE	39

KÜRBIS

TACOS DE CALABAZA	95
TACOS DEL OTOÑO	276

KÜRBISKERNE

MOLE VERDE	85
SALSA TROPICA	85

LIKÖR

DR. SOURS MEXICAN NEGRONI	161
DR. SOURS MZCL-SPRIZZ	157
ROMERITA	156

MAIS

BASICS SIEHE MAÍZ	18
ELOTES	133
ESQUITES	133
MAISTORTILLA	30

MANDELN

MOLE OAXAQUEÑO	84
POLLO MOLE	88
SALSA ARABICA	84

MANGO

CAMARONES AL COCO	239
MANGO-CHILI-SALSA	239
SALSA TROPICA	85
TACOS AL PULPO	204
TROPICAL CEVICHE	49

MANGO-CHILI-SALSA

CAMARONES AL COCO	239
TACOS AL PULPO	204

MEERESFRÜCHTE

AGUACHILE	207
ALMEJAS BORRACHAS	259
CAMARONES AL COCO	239
ENSALADA DE MARISCOS	203
TIKIN XIC	73
TOSTADAS DE MARISCOS	58

WAS DRIN IST

X X X

M – Z

MEERRETTICH

TACOS DE ESPÁRRAGO 100

MILCH

AGUA HORCHATA 62

MINZE

KOKOSNUSSCEVICHE 39
MOLE VERDE 85
PUEBLA OLD FASHIONED 160
VEGETALES DE BAYA 265

MUSCHELN

ENSALADA DE MARISCOS 203
ALMEJAS BORRACHAS 259
TIKIN XIC 73

MZCL

ALMEJAS BORRACHAS 259
DR. SOURS MEXICAN NEGRONI 161
DR. SOURS MZCL-SPRIZZ 157
MELISSA 160
PUEBLA OLD FASHIONED 160
ROMERITA 156
TAMARINDO FIZZ 161
VEGETALES DE BAJA 265

NOPAL-KAKTUS

PARILLADA CHILANGA 144

NÜSSE

MOLE OAXAQUEÑO 84
POLLO MOLE 89
SALSA DE TIERRA 84
VEGETALES DE BAJA 265

OKTOPUS

ENSALADA DE MARISCOS 203
TACOS AL PULPO 204
TOSTADAS DE MARISCOS 58

ÖL

CHILIÖL 27

ORANGE

TACOS DEL OTOÑO 276

PAPAYA

CEVICHE DE LA PLAYA 220

PILZE

TACOS DE ESPÁRRAGO 100
TACOS DE PORTOBELLO 99

PROSECCO

SANDIA-SPRIZZ 158

PULPO SIEHE OKTOPUS

RADIESCHEN

TACOS DE GARBANZO 96

REIS

AGUA HORCHATA 62

RICOTTA

VEGETALES DE BAJA 265

RIND

ALAMBRE 87
CHILE RELLENO 261
ENCHILADA 181
KOJOTENCHILI 251
PARILLADA CHILANGA 144
SUADERO-TACOS 275
TACIQUESOS 185
TACOS DE CABEZA 55
TACOS DE FOGATA 252

ROSINEN

MOLE OAXAQUEÑO 84
POLLO MOLE 89

ROTE BETE

CEBOLLA EN VINAGRE 25
TACOS DE ESPÁRRAGO 100
VEGETALES DE BAJA 265

ROTWEIN

PARILLADA CHILANGA 144
ROTWEIN-SALSA 144
TACOS DE PORTOBELLO 99

RUCOLA

TACOS DEL OTOÑO 276

SAHNE

TACOS DEL OTOÑO 276

SALSA AGUACATE

TACOS AL PASTOR 57

SALSA BOMBASTICA

TOSTADAS DE MARISCOS 58

SALSA CALDILLO

CHILE RELLENO 261

SALSA FUEGO

ALAMBRE 87
TACIQUESOS 185
TACOS CON RELLENITOS 126

SALSA ROJA

CHILAQUILES 182

SALSA TAQUERA

TACOS AL PASTOR 57

SALSA VERDE

CHILAQUILES 182
SUADERO-TACOS 275
TACIQUESOS 185

SANDWICH

TORTAS ABOGADAS 170

SANGRITA

COCTEL DE CAMARON 47
MICHELADA 50

SCHNAPS

GRINGO 154

SCHOKOLADE

CHILIÖL 27
POLLO MOLE 89
SCHOKO-ANANAS 144

SCHWARZE BOHNEN

KOJOTENCHILI 251

SCHWARZE HÖLLE

CHILAQUILES 182

SCHWEIN

ALAMBRE 87
CHILE RELLENO 261
ENCHILADAS 181
KOJOTENCHILI 251
TACOS AL PASTOR 57
TACOS COCHINITA AL PIBIL 71
TORTAS ABOGADAS 170

SEPIA

SCHWARZE TORTILLA 31
TACOS DE CALABAZA 95

SPANFERKEL

TACOS COCHINITA AL PIBIL 71

SPARGEL

TACOS DE ESPÁRRAGO 100

SPINAT

TACOS DE CAMARON 129
TACOS DE PORTOBELLO 99

STEAK

TACOS DE FOGATA 252

SÜSSKARTOFFEL

POLLO AL HORNO 226
VEGETALES DE BAJA 265

TABASCO

KOJOTENCHILI 251
MICHELADA 50
TACOS DE CAMARON 129

TAMARINDE

BASICS 19
TAMARINDO FIZZ 161

TEQUILA

ROMERITA 156
VEGETALES DE BAJA 265

TOFU

TACOS DE GARBANZO 96

TOMATILLO

BASICS 19
MOLE VERDE 85
SALSA RUSTICA 85
SALSA VERDE 84
TACOSALSA 85

TONIC WATER

TAMARINDO FIZZ 161

TORTILLA

ALAMBRE 87
BASICS 29
BLAUE TORTILLA 31
CAMARONES AL COCO 239
CHILAQUILES 182
ENCHILADAS 181
MAISTORTILLA 30
SCHWARZE TORTILLA 31
SUADERO-TACOS 275
TACIQUESOS 185
TACOS AL PASTOR 57
TACOS AL PULPO 204
TACOS COCHINITA AL PIBIL 71
TACOS CON RELLENITOS 126
TACOS DE CALABAZA 95
TACOS DE CAMARON 129
TACOS DE ESPÁRRAGO 100
TACOS DE FOGATA 252
TACOS DE GARBANZO 96
TACOS DE POLLO 263
TACOS DE PORTOBELLO 99
TACOS DEL OTOÑO 276
TORTILLAPRESSE (AUSRÜSTUNG) 14
TOSTADA 31
WEIZENTORTILLA 31

TORTILLACHIPS

CEVICHE DE LA PLAYA 220
CEVICHE DEL ULTIMO MAYA 43
SOLS GUACAMOLE 147

TOSTADA

TOSTADA 31
CAMARONES AL COCO 239
CEVICHE DE LA PLAYA 220
CEVICHE DEL ULTIMO MAYA 43
TOSTADAS DE MARISCOS 58
SOLS GUACAMOLE 147

TRIPLE SEC

ROMERITA 156

VENUSMUSCHEL

TIKIN XIC 73

WASSERMELONE

SANDIA-SPRIZZ 158

WEISSWEIN

TACOS DE ESPÁRRAGO 100

WERMUT

SPEEDY GONZALES 157

ZIEGENKÄSE

VEGETALES DE BAJA 265

ZWIEBELN, EINGELEGTE

CEBOLLA EN VINAGRE 25
TACOS CON RELLENITOS 126