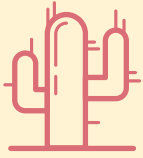




VIVA MEXICO



Tacos & Co. sind der letzte Schrei in Londons Küchen. Jetzt schwappt die Welle auch zu uns.

Vergesst fetttriefende Nachos – Tex-Mex war gestern. Wenn in der britischen Hauptstadt gleich drei Restaurants innerhalb weniger Wochen mit mexikanischer Fusion-Küche eröffnen, kann man ruhig von einem Trend sprechen. «Mexiko wird das nächste grosse Ding in der kulinarischen Welt», prophezeite René Redzepi vom Noma bereits 2014. Mit verrückten Taco-Variationen und Gerichten aus Masa (Maisteig) begeisterte der Überkoch aus Kopenhagen einen Monat lang. Das Menü im Pop-up-Restaurant an der mexikanischen Karibikküste kostete zwar ungläubliche 600 US-Dollar – dennoch waren alle Tische im Nu ausgebucht.

Genauso innovativ, aber preiswerter punkten auch die Londoner Chefköche mit «sazón» – der Geschicklichkeit, Säure, Würze, Tradition

und Technik gekonnt zu meistern. Nud Dudhia von Breddos Tacos gibt traditionellen Rezepten im Yucatán-Stil einen neuen Dreh – zum Beispiel mit Tlayuca, einer Art mexikanischer Pizza. Auf der Karte von Laura Sheffield's Corazón steht Pozole, eine Art Schweine-Eintopf, und die Brüder Hart von Tacos El Pastor setzen voll auf Mais-Tacos. Ihr Geheimnis: Im Restaurant mahlen sie den hochwertigen Criollo-Mais gleich selbst. Noch kritisch? Hier die beste Nachricht: Mexikanische Fusion-Küche ist nicht nur entspannt und echt lecker, sondern auch gesund. Mais, Avocados, Chili, Kürbis und Süsskartoffeln gehören auf die Liste der Superfoods und liefern wertvolle Vitamine und Mineralstoffe. Cool, dass auch bei uns neue Taco-Restaurants im Streetfood-Style gerade ein Hoch erleben.

Yummy Superfood: Neben Mais, Avocados, Bohnen, Chili, Kürbis und Süsskartoffeln sind Saucen und Dips die Geheimwaffen der mexikanischen Küche.



MEXIKO@HOME

Zu den neuen Zweifel Corn Chips Seeds mit wertvollen Mohn- und Leinsamen serviert man eine erfrischende Minze-Guacamole aus 2 Avocados, 2 Frühlingzwiebeln, 1 Bund Minze, 30 ml Olivenöl, 1 roten Zwiebel und 2 EL Zitronensaft. Alles klein schneiden, mischen und pürieren.

Als Alternative kannst du die Chips in einen der feinen Salsa-Dips von Zweifel dippen.



zweifel.ch

WHERE TO EAT

LONDON

1. BREDDOS TACOS

Lieblingsgericht von Chefkoch Nud Dudhia ist der Bahia-Fisch-Taco im Bierteig, mit Kohlsalat und Habanero-Sauce.

breddostacos.com

2. TACOS EL PASTÓR

Bestseller ist der Taco «Al Pastor» mit marinierter Schweinsschulter, karamellisierter Ananas, Guacamole, weissen Zwiebeln und Koriander.

tacoselpastor.co.uk

3. CORAZÓN

Zu den Highlights von Chefköchin Laura Sheffield gehören der Lamm-Taco und die «Dirty Margaritas» für später.

corazonlondon.co.uk

ZÜRICH

1. LA TAQUERIA

Inspiriert von Streetfood serviert das Familienunternehmen leckere Tacos, Burritos und Enchiladas.

lataqueria.ch

2. TLAKO

Demnächst erhält auch Zürich West an der Pfingstweidstrasse 102 einen authentischen Taco-Place.

tlako.com

3. BURRITO BROTHERS

Was in Lausanne begonnen hat, feiert auch in Zürich Erfolg: Burritos, Quesadillas und Tacos werden hier im California-Style serviert.

burritobrothers.ch