

Mal ehrlich: So richtig aufregend ist die mexikanische Küche ja nicht. Die Anzahl der Zutaten hält sich in engen Grenzen, und irgendwie sind auch die Baupläne immer gleich. Nicht einmal die Würzung ist irgendwie besonders auffällig – viel Chilli, halt. Und trotzdem lieben die meisten von uns die Tacos, Enchilladas, Tortillas, Burritos und auch Quesadillas. Weil die Dinger immer lecker sind, egal ob mit oder ohne Fleisch und unabhängig davon, ob mit Bohnen oder ohne. Quesadillas sind eine simple Sache, können aber ziemlich im Magen liegen, weil wir es ja mit geschmolzenem Käse zu tun kriegen. Im Prinzip besteht eine solche Quesadilla aus zwei Tortillas, zwischen die eine Käsemasse geschmiert wird. Bleiben wir bei der einfachsten Variante und servieren wir eine schöne Guacamole dazu.

Natürlich kannst du die Tortillas fertig kaufen, gibt's ja inzwischen in fast jedem Supermarkt. Pro Person brauchst du zwei davon, weil mehr als einen Doppeldecker voller Käse schafft kaum jemand. Es ist aber auch überhaupt keine Raketenwissenschaft, die Fladen selbst zu backen (siehe in diesem Beitrag „Eijeijeiei: Enchiladas verdura,“); weil die fertigen Dinger schweineteuer sind, sparst du beim Selbstbacken von vier Tortillas bis zu drei Euro!

Kommen wir zur Käsecreme. In den meisten Rezepten wird Cheddar als Hauptbestandteil empfohlen. Das ist genauso wenig original wie Gouda. Weil alter Gouda aber meist weniger als die Hälfte kostet, kannst du ihn dem Englängerkäse ohne Weiteres vorziehen. Am besten kommt außerdem eine mildere Käsesorte hinein, sowie Frischkäse. Dabei kannst du auf die fettärmeren Varianten (13%) zurückgreifen, denn fett genug werden die Quesadillas auf jeden Fall. Also nimmst du für zwei Personen und zwei Quesadillas 120 Gramm Frischkäse, 120 Gramm geraspelten alten Gouda, 70 Gramm geraspelten jungen Gouda und 30 Gramm geriebenen Parmesan. Diese Käsesorten rührst du mit so viel Milch wie nötig zu einer steifen Creme. Dahinein kommen eine Handvoll gehackter Petersilie, das Weiße von zwei, drei Lauchzwiebeln in feine Ringe geschnitten sowie eine entkernte und gehackte Chillischote. Und schon sind wir bei den Varianten: Wer mag, fügt eine kleine Handvoll gehacktes Koriandergrün hinzu. Außerdem kann man die Chilliladung verdoppeln oder (Achtung! Ein Tipp!) durch einige Spritzer Tobasco ersetzen. Salz wird kaum nötig sein. Dafür solltest du mit einigen Tropfen Limettensaft und eventuell einem Hauch Muskat und Cumin würzen. Letzteres ist natürlich fern ab von allen mexikanischen Originalrezepten.

Die Tortillas sind vorgebacken. Jetzt legst du zwei davon nebeneinander und schmierst jeweils die Hälfte der Käsecreme drauf. Das geht am besten mit einer Winkelpalette wie die

Bäcker sie fürs Tortenmachen verwenden, aber auch mit einem großen breiten Messer geht das. Lass einen daumenbreiten Rand frei. Denn nun legst du jeweils den zweiten Fladen drauf und drückst den an, bis die Masse an den Rändern sichtbar wird. Nun ist es gut, wenn du zwei passende Pfannen besitzt. Denn natürlich brätst du die beiden Quesadillas gleichzeitig. Du kannst aber auch erst eine braten und warmstellen, und dann erst die zweite... Gib etwas Olivenöl in die Pfanne und lass es heiß werden (Stufe 6~7 am E-Herd). Lass dann die Quesadilla hineingleiten und rund zwei Minuten brutzeln. Dann muss sie gedreht werden. Am besten geht das, wenn ein Pizzateller mit flachem Rand vorhanden ist. Denn dann gleitet der Doppeldecker darauf, und du drehst den Teller in der Luft über der Pfanne, damit die frische Seite nach unten zeigt. Auf der zweiten Seite sollte das Ding bei geringerer Hitze (Stufe 5) braten, und zwar so lange, bis die Käsecreme an den Rändern brutzelt. Fertig.

Dazu passt natürlich die allseits beliebte Guacamole, für die es so viele Rezepte gibt wie ein mexikanischer Straßenköter Flöhe hat. Fest steht nur: Ohne Avocado geht nix. Und zwar reife. Reif heißt: Wenn du die Avocado drückst, gibt das Innere nach, auch wenn du ganz zart drückst. ACHTUNG: Es hat keinen Zweck, aus einer unweichen Avocado Guacamole machen zu wollen! Ich wiederhole: Hat keinen Zweck. Für die Guacamole zu den Quesadillas (Ich liebe es, diese spanischen Wörter zu tippen!) brauchst du zwei Avocados. Und entweder zwei Limetten oder eine Zitrone. Die einfachste Version geht also so: Halbiere die Avocados und entferne den Kern. Hol das Fruchtfleisch mit dem Löffel heraus und hack es grob mit dem Messer durch. Gib es in eine Schüssel und tu SOFORT etwas vom Limetten- oder Zitronensaft drauf. Ohne die Säure nimmt die Paste sofort die Farbe von Babykotze an. Hast du alles Avocadofleisch in der Schüssel, zermantse es geduldig mit einer Gabel zu einem Brei. Nochmal ACHTUNG: Nie, nie, niemals versuchen, Avocadofleisch in Sachen Guacamole mit dem Pürierstab oder Mixer zu malträtiertieren – das Ergebnis wird furchtbar! Nun mit Salz und weiterem Saft würzen – fertig. Aber...

Was alles sonst noch hinein kann bzw. meine Version: Ich nehme zwei mittelgroße Tomaten, zerlege sie zu Würfelchen und heb sie unter die Mole. Manchmal tu ich auch ein kleine, zerdrückte Knoblauchzehe dazu. Oder eine ganz fein gehackte, entkernte Chillischote. Und/oder ein wenig gehackte Petersilie oder gehackten Koriander. Oder ein paar Spritzer Tabasco. Ist die Masse nicht cremig genug, verlängere ich die Sache mit ein, zwei Esslöffeln Joghurt. Ach ja, bisschen Cumin passt auch. Und wenn ich überhaupt keine Lust auf Arbeit habe, serviere ich die leicht zerhackte Avocado nur mit Zitronensaft beträufelt und

gesalzen...