

TACOS

**From Dusk
Till Dawn**

Ehrliche Rezepte

und derbe Geschichten

aus Los Angeles

EMF

**Echt mexikanisch kochen
mit Danny Trejo**



Alle in diesem Buch veröffentlichten Abbildungen sind urheberrechtlich geschützt und dürfen nur mit ausdrücklicher schriftlicher Genehmigung des Verlags gewerblich genutzt werden. Eine Vervielfältigung oder Verbreitung der Inhalte des Buchs ist untersagt und wird zivil- und strafrechtlich verfolgt. Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen.

Die im Buch veröffentlichten Aussagen und Ratschläge wurden von Verfasser und Verlag sorgfältig erarbeitet und geprüft. Eine Garantie für das Gelingen kann jedoch nicht übernommen werden, ebenso ist die Haftung des Verfassers bzw. des Verlags und seiner Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ausgeschlossen.

Bei der Verwendung im Unterricht ist auf dieses Buch hinzuweisen.

EIN BUCH DER EDITION MICHAEL FISCHER

**1. Auflage 2022 Alle Rechte der deutschsprachigen Ausgabe bei
© 2022 Edition Michael Fischer GmbH, Donnersbergstr. 7, 86859 Igling**

© 2020 Danny Trejo und Larchmont Hospitality Group LLC

Erstveröffentlicht 2020 bei Clarkson Potter, New York Titel der Originalausgabe: „Trejo's Tacos – Recipes and Stories from L.A.“

Aus dem Englischen übertragen von Verena Thiard-Laforet

Cover und Layout: Jen Wang

Bilder: © Ed Anderson

Satz: Anna-Maria Köperl

Herstellung: Carina Ries

Produktmanagement und Lektorat: Lisa Helmus

Illustrationen: Ernesto Yerena (S. 224), Ken Garduno (S. 36)

ISBN 978-3-7459-1159-6

www.emf-verlag.de





Dieses Buch widme ich meiner Familie.

Vor allem meiner verstorbenen Mutter. Mama, jetzt haben wir doch noch unser Restaurant.

Und natürlich meinen Kindern. Alles, was ich tue, tue ich für euch.

Ich liebe euch.



INHALT

EINLEITUNG

Es war einmal in Los Angeles

KOCHEN À LA TREJO

Der Mexiko-Mix

Die Trejo-Vorratskammer

Kleine Fleischkunde

Macheten und Molcajetes

SALSAS, CREMAS, SAUCEN & VINAIGRETTES

Pico de Gallo

Eingelegte rote Zwiebeln

Escabeche

Salsa Verde

Salsa Roja

Trejo's Steaksauce

Pepita Pesto

Koriander-Limetten-Vinaigrette

Escabeche-Minz-Crema

Vegane Cashew-Crema

Limetten-Crema

Chipotle-Crema

[Kreuzkümmel-Crema](#)

[Avocado-Crema](#)

[Orangen-Crema](#)

[Bohrendip mit Käse](#)

[Garnelen in Cocktailsauce mit Chipotle](#)

TACOS, BURRITOS, BOWLS & QUESADILLAS

[Barbacoa Style Brisket](#)

[Burritos mit Barbacoa Style Brisket](#)

[Bowls mit Barbacoa Style Brisket](#)

[Carne Asada](#)

[Tacos mit Carne Asada](#)

[Bowls mit Carne Asada](#)

[Burritos mit Carne Asada](#)

[Carnitas](#)

[Tacos mit Carnitas](#)

[Burritos mit Carnitas](#)

[Bowls mit Carnitas](#)

[Chicken Tikka](#)

[Chicken-Tikka-Tacos](#)

[Chicken-Tikka-Burritos](#)

[Chicken-Tikka-Bowls](#)

Grillhähnchen auf Trejo-Art

Grillhähnchen-Tacos

Grillhähnchen-Burritos

Grillhähnchen-Bowls

Frittiertes Hähnchen auf Trejo-Art

Tacos mit frittiertem Hähnchen

Burritos mit frittiertem Hähnchen

Kräuter-Knoblauch-Garnelen mit Zitrone

Garnelen-Tostadas

Klassische Fisch-Tacos

Tacos mit Fisch im Bierteig

Baja-Style Fisch-Tacos

Geschwärzter Lachs

Tacos mit geschwärzten Lachs

Bowls mit geschwärztem Lachs

Gringo-Tacos

Gegrillte Diablo-Garnelen

Tacos mit Diablo-Garnelen

Burritos mit Diablo-Garnelen

Mexican-Style Falafel-Tacos

Jackfruit-Tacos

Bacon-Cheeseburger-Tacos

Pilz-Asada

Tacos mit Pilz-Asada

Bowls mit Pilz-Asada

Frühstücksburrito

Surf&Turf-Burritos

Tacos mit Röst-Blumenkohl

Bowls mit Röst-Blumenkohl

BCR (Bohnen, Käse & Reis-Burritos)

Tacos mit frittiertes Avocado

Tofu-Tacos mit schwarzem Pfeffer

Mörderisch gute Quesadillas

Chicken-Tikka-Quesadillas

Quesadillas mit frittiertem Hähnchen

NO TACO – NO PROBLEM!

Guacamole

Ceviche mit Garnelen und Jakobsmuscheln

Chicken-Wings auf Trejo-Art mit Blue Cheese Dip

Nachos

Fajitas

EL-Jefe-Salat

[Grünkohlsalat](#)

[Gerösteter Rosenkohl](#)

[Mexikanisches Street Corn \(Elote\)](#)

[Street-Corn-Bowl](#)

[Kartoffelpüree mit Cotija & Chilli](#)

[Einfache schwarze Bohnen](#)

[Spanischer Reis](#)

[Brauner Basmatireis](#)

[Schwarzes Bohnenmus](#)

[Mexican-Style Risotto](#)

[Der allergrößte Fan](#)

[DONUTS & DESSERTS](#)

[Donuts auf Trejo-Art](#)

[Margarita-Donuts](#)

[Abuelita-Donuts](#)

[Lowrider-Donuts](#)

[Nacho-Donuts](#)

[Vegane-Donuts](#)

[Donuts mit Beerenglasur](#)

[Vegane Coco-LoCo-Donuts](#)

[Mexikanische Hot Chocolate Cookies](#)

[Milchreis](#)

Churros

MARGARITAS & ANDERE DRINKS

Gurken-Koriander-Margarita

Margarita mit roter Chilli

Lavendel-Margarita

Ananas-Zimt-Margarita

Limetten-Kokos-Margarita

Hibiskus-Margarita

Michelada

Erdbeerlimonade

Mit Datteln gesüßte Horchata

DANKSAGUNG

EINLEITUNG

ES WAR EINMAL *in* LOS ANGELES



Wie kommt es, dass ein Mann, der im Film als gnadenloser, tätowierter, bis an die Zähne bewaffneter, rachsüchtiger und messerwerfender Schurke mit nacktem Oberkörper bekannt wurde, jetzt das Gesicht für eine Restaurant-Kette ist, auf deren Speisekarte preisgekrönte Tacos, authentisches mexikanisches Barbacoa und Grünkohlsalat stehen? Ich sage das oft und das Trejo's ist mein Beweis: Es kommt nicht darauf an, wo du anfängst – sondern wo du aufhörst.

In den Filmen spiele ich den Bad Guy, aber im Laufe meines Lebens bin ich in viele verschiedene Rollen geschlüpft. Ich war Boxer, Bodybuilder, Suchtberater und eine Zeitlang ein echt schlimmer Finger – deshalb saß ich in den 1960ern auch in San Quentin und im Staatsgefängnis Soledad ein.

Erst im Knast kam ich von Drogen und Alkohol los. Doch das war nur ein Kapitel in meinem Leben. Seither habe ich in mehr als dreihundert Filmen mitgespielt, wurde Vater von drei Kindern und habe mir ein paar Lowrider, Oldtimer und alte Motorräder zugelegt. Ich gehe immer noch in Strafanstalten ein und aus, aber jetzt stehe ich auf der anderen Seite des Gitters – als Suchtberater. Durch meinen Beruf bin ich mit Sicherheit zehn Mal um die ganze Welt gereist, doch ich komme immer wieder heim nach Los Angeles. Mein Leben heute unterscheidet sich krass von dem in den 1960ern. Früher habe ich Restaurants ausgeraubt. Jetzt gehören mir acht Lokale. Und es kommen immer mehr dazu – Restaurants von Pasadena bis Hollywood und vom Los Angeles Flughafen (LAX) bis zu den Woodland Hills.

Aber back to the roots. Mein Zuhause war in den 1950er und -60er Jahren vorsichtig ausgedrückt ein spannendes Viertel. Ich wuchs in

Echo Park auf, lange bevor es ein Hipster-Bezirk wurde.

Meine Familie zog nach Pacoima, in die nordöstliche Ecke des San Fernando Valley, wo das gitterförmige Straßennetz von L.A. sich bis zum Angeles National Forest ausbreitet. Wenn ich nicht im Gefängnis oder in Schwierigkeiten war, fand ich immer den Weg zurück in mein Elternhaus, und ich war immer willkommen. Noch wichtiger als das Zuhause war meine Mutter, die, ganz egal, ob ich gerade ein Bad oder ein Good Boy war, das beste Essen kochte. Ich liebte es. Und Trejo's Tacos ist aus dieser Liebe heraus entstanden.

Meine Mutter war eine fantastische Köchin. In den 1950er Jahren lief es in den Latino-Arbeiterfamilien – achwas, in den meisten Arbeiterfamilien – folgendermaßen ab: Am ersten des Monats konnten wir uns über unheimlich aufwändige und köstliche Mahlzeiten freuen: Hähnchen in Mole, Carne Asada und gestapelte Enchiladas, wie man sie in Texas, der Heimat meiner Mutter, isst. Doch gegen Ende des Monats, wenn das Geld knapp wurde, und die Miete fällig war, hatten die Gerichte keine Namen mehr. Meine Mutter kochte mit den Zutaten, die noch im Schrank waren. Wir fragten: „Mama, was ist das?“ Und sie antwortete: „Egal. Ich habe was zusammengeschnitten.“

Wenn wir am nächsten Tag fragten, sagte sie: „Das hab ich noch im Schrank gefunden.“ Und am nächsten Tag antwortete sie: „Esst es einfach. Das ist gut für euch.“ Und das war es jedes Mal.

Einige meiner besten Kindheits- und Jugenderinnerungen verdanke ich diesen Mahlzeiten. Zum Frühstück hatten wir Chorizo mit Eiern oder Kaktusblättern. Chicharrón kochte sie in einer grünen Chili-Sauce und mischte dann Eier darunter. Migas brutzelten vor sich hin, bis die Tortillas weich waren.

Mein Vater begeisterte sich nicht sonderlich für Essen. Er kam von der Arbeit heim und aß einfach. Mein Vater war der mexikanische Archie Bunker. Er hatte fünf Brüder. Hätte es für diese Kerle Baseball-Sammelkarten gegeben, hätte für alle die Beschreibung gegolten: „Position: Macho“. Damals war man der Meinung, dass die Frau zu Hause bleiben und kochen sollte. Nur in den Familien, in denen die Kerle es nicht alleine auf die Reihe bekamen, mussten die Frauen arbeiten gehen. Wenn ich also vorschlug: „Mama, lass uns ein Restaurant aufmachen!“ und wir uns ausmalten, was wir in unserem

Restaurant servieren würden und wie es aussehen würde, blaffte mein Vater: „Wozu braucht ihr ein Restaurant? Gleich da hinten habt ihr eine komplett ausgestattete Küche mit einem O’Keefe-and-Merritt-Ofen!“ (O’Keefe-and-Merritt-Öfen waren in den 1950ern sehr beliebt. Jetzt sind sie Sammlerstücke.) „Ihr könnt beide in die Küche gehen und kochen, was immer ihr wollt.“ Und das war’s mit unserem Traum.

Als ich zwölf war, begann ich mit Onkel Gilbert, dem jüngsten Bruder meines Vaters, abzuhängen – und ab da nahm mein Leben eine andere Richtung. Er war mein Held. Er brachte mir das Boxen bei, und es stellte sich heraus, dass ich Talent hatte. Er war auch derjenige, der mich dazu verleitete, Drogen zu nehmen und Leute auszurauben. Wir waren partners in crime. Irgendwann wusste ich nicht mehr, ob ich Leute ausraubte, um meinen Drogenkonsum zu finanzieren, oder Drogen nahm, um weiter Leute auszurauben zu können. Egal, was passierte, meine Mutter war für mich da und kochte mir Carne Asada oder Chilaquiles.

Wenn ich mit meinen Freund*innen feiern war, tauchten wir früher oder später alle in der Küche meiner Mutter auf, manchmal um ein oder zwei Uhr nachts. Zuerst schimpfte sie mit mir, weil ich so spät noch unterwegs war. Und dann machte sie uns mit einem breiten Lächeln im Gesicht etwas zu essen und dankte Gott, dass ich zu Hause war. Diese Küche war immer ein sicherer Hafen, ein Ort, an dem ich nicht in Schwierigkeiten geraten konnte.

Doch es dauerte nie lange, bis ich wieder Ärger bekam.

Schließlich wanderte ich für bewaffneten Raubüberfall und Drogenhandel in den Knast. In Soledad und San Quentin setzte ich mein Boxtalent sinnvoll ein und gewann die Leichtgewichts- und Weltergewichts-Meisterschaft, weshalb ich immer gut zu essen bekam. Manchmal musste ich nicht einmal in den Speisesaal gehen. Die Leute brachten mir das Essen einfach mit. Samstags veranstalteten wir immer sogenannte „Spreads“, so etwas wie Gefängnispicknicks – so gut das eben an einem Ort wie dem Knast möglich war. Wir feierten in gewisser Weise das Leben, vor allem für die, die keinen Besuch bekamen. Wir waren füreinander da, kamen zusammen und alle brachten etwas mit. Ähnlich wie bei einer Selbstversorgerparty. Kennst du die Szene in „GoodFellas“, wo alle Jungs zusammenkommen und

gemeinsam dieses typisch italienische Festmahl kochen und essen? Bei uns war es nicht ganz so fancy. Ein paar Jungs brachten Nudeln, einige Brot oder Schokolade. Andere kamen mit eingeschmuggeltem Schnaps oder selbstgemachtem Pruno, dem Fusel, der durch das Fermentieren von Zucker und Resten aus der Cafeteria entsteht. Wir saßen alle im Hof und machten ein Picknick.

Elf Jahre lang war ich mal im Gefängnis und dann wieder draußen, und gegen Ende dieser Zeitspanne ließ ich die Drogen sein. Ich kann mich noch ganz genau daran erinnern. Es war der Cinco de Mayo 1968. Ich schwor mir, clean zu werden, und wollte in Zukunft anderen helfen.

Als ich ein Jahr später raus kam, begann ich mit Ex-Häftlingen und anderen Jungs zu arbeiten, die ebenfalls clean werden und bleiben wollten. Ich arbeitete auf dem Bau und wurde Suchtberater. Eines Tages bat mich der Kerl, den ich gerade betreute, ihn auf dem Filmset, auf dem er gerade arbeitete, zu besuchen. Das war Mitte der 1980er Jahre, und am Set waren Drogen keine Seltenheit. Deshalb wollte er mich dort haben, um auf ihn aufzupassen.

Also ging ich runter zum Set und sah beim Drehen des Films zu. Er hieß „Runaway Train“ mit Eric Roberts in der Hauptrolle. Der Film spielte im Gefängnis. Also fühlte ich mich sofort wie zu Hause. Durch eine merkwürdige Fügung des Schicksals war der Drehbuchautor mein alter Kumpel Eddie Bunker, der mit mir in San Quentin eingesessen hatte. Er erkannte mich (mein Gesicht ist relativ einprägsam) und erinnerte sich, dass ich boxen konnte. Eddie stellte mich als Boxtrainer für den Filmstar Eric Roberts ein. Der Regisseur des Films, Andrei Konchalovsky, mochte mein Aussehen und bot mir eine Rolle als Boxer an.

Das war der Anfang meiner Karriere. Ich bekam Rollen für die Charaktere, die im Abspann als „Bösewicht #1“, „Gruseliger Typ #2“ oder „Schurke #3“ aufgelistet sind. Ich arbeitete mich von der Rolle des Razor Charlie in Robert Rodriguez und Quentin Tarantinos „From Dusk till Dawn“, des Trejo in Michael Manns „Heat“ und des Machete in den „Spy Kids“-Filmen bis zu „Machete Kills“ hoch.

Rund dreißig Jahre und dreihundert Filme später, arbeitete ich an einem Film, der „Bad Ass“ hieß und von Ash Shah produziert wurde. Auf einmal gab es viel bessere „Craft Services“ oder „Crafty“, wie die

Filmbranche das Catering auf dem Set nennt, als bei den meisten Produzenten. Wir hatten immer frische Salate, Gemüse und gegrillten Fisch. Ich ernähre mich gerne bewusst, und Ash bemerkte, dass ich die gesunden Mahlzeiten sehr schätzte. Eines Tages beim Abendessen fragte er mich plötzlich:

„Danny, warum machst du nicht ein Restaurant auf?“ Das hörte sich in diesem Moment so an, als ob meine Mutter mit mir sprechen würde. Ich fühlte Schauer durch meinen ganzen Körper laufen. Aber ich nahm ihn nicht wirklich ernst und witzelte: „Klar, und ich nenne es Trejo’s Tacos!“ Für mich war es ein Scherz, für Ash nicht. Sechs Monate später kam er mit einem Businessplan zu mir. Und der war großartig.

Im Laufe der Jahre haben wir viel darüber gelernt, wie man die mexikanische Küche L.A.s neu interpretieren kann, und möchten dich daran teilhaben lassen.

Als wir über das Konzept des Restaurants sprachen, wussten wir, dass sich alle bei uns wohlfühlen und etwas Köstliches zu essen finden sollten. Wenn ich in Hollywood etwas gelernt habe, dann, dass alle irgendeine Art von Ernährungseinschränkung haben. Wenn ein Film fertig gedreht ist, gehen zehn Personen feiern und kommen mit zehn unterschiedlichen Anforderungen ins Lokal: Einer möchte sein Essen glutenfrei, die andere isst vegetarisch, Paleo, Keto, vegan, low carb und so weiter. Als wir also die Speisekarte zusammenstellten, achteten wir darauf, dass bei zehn Personen mit zehn verschiedenen Ernährungsstilen trotzdem alle etwas finden würden, das sie zufriedenstellt und obendrein gut schmeckt.

Ich weiß, was man über Restaurants von Prominenten sagt: Ein Promi gibt seinen Namen her, und in einem Jahr ist es wieder Geschichte. Aber nicht bei mir. Trejo’s Tacos ist kein Prestigeprojekt, sondern eine Liebeserklärung an L.A und seine Bewohner*innen. Als wir unser erstes Lokal auf der La Brea Avenue eröffneten, standen die Menschen um den ganzen Block herum Schlange.

Und das in einer Stadt, die vermutlich mehr Tacos-Buden als jede andere Stadt außerhalb von Mexiko hat.

Die Leute fragen mich: „Was ist das Geheimnis deines Erfolgs?“ Und ich sage ihnen: „Es gibt kein Geheimnis ... Es ist einfach gutes Essen!“

Ich wache jeden Tag auf und hoffe, meine Sache gut zu machen,

jemandem zu helfen, schöne Selfies mit Fans zu machen, ins Restaurant zu gehen und dafür zu sorgen, dass alle die Tacos bekommen, die sie möchten. Ich lebe meinen Traum. Ich sage das nicht zum ersten Mal: All die guten Dinge in meinem Leben haben sich daraus ergeben, dass ich anderen geholfen habe. Wie ich schon sagte, es geht nicht darum, wo du anfängst, sondern wo du aufhörst. Und weißt du was? Bei Trejo's Tacos haben wir gerade erst angefangen.



Kochen à la Trejo



DER MEXIKO-MIX



Ich wünschte, es hätte das Buch, das du gerade in Händen hältst, schon vor zwanzig Jahren gegeben. Mein Leben wäre um einiges einfacher gewesen. Doch damals war das unmöglich. Es fehlte keine Revolution der modernen mexikanischen Küche durchs Land. Und so etwas wie einen veganen Blumenkohl-Taco gab es nicht. Jetzt sind hunderte von mexikanischen Kochbüchern auf dem Markt, die behaupten, die authentischsten,

regionalsten, schicksten, einfachsten, gesündesten und fantastischsten Rezepte zu bieten. Mein Buch fällt in keine dieser Kategorien. Es ist eine verrückte Mischung aus den manchmal gesunden, mexikanisch angehauchten, auch pflanzlichen, aber immer köstlichen Speisen, die wir im Trejo's servieren.

Eine Zeitlang war ich alleinerziehend und habe für meine Kinder gekocht. Doch wenn ich ehrlich bin, habe ich ziemlich viel improvisiert. Oft kaufte ich die Hungry-Jack-Pfannkuchenmischung (Du weißt schon, eine dieser Schachteln, auf der steht: „einfach Wasser hinzufügen“), setzte meine Kinder an den Esstisch und rief dann aus der Küche: „Okay Kinder, ich mache jetzt Pfannkuchen!“ Sie saßen im Nebenraum und konnten mich nicht sehen. Also stellte ich mich zur Tür und warf etwas Mehl in die Luft, das sie dann durch die Tür fliegen sahen. Oder ich steckte meinen Kopf ins Nebenzimmer und sagte: „Alles klar, noch einen Moment“, und dann klapperte ich mit einer Pfanne, um ihnen mit diesem Geräusch zu vermitteln „Keine Sorge, hier wird gearbeitet.“ Schließlich kam ich mit einem Stapel Pfannkuchen, die so groß waren (stell dir meine Hände richtig weit ausgebreitet vor), aus der Küche und die Kinder riefen: „Wow, Dad macht einfach die besten Pfannkuchen!“ Bis zu dem Tag, an dem sie die Schachtel fanden, ließ ich meine Kinder glauben, dass ich sogar die Butter selbst stampfte.

Und so mache ich das noch immer. Ich koche gerne, wenn ich kann. Doch in Wirklichkeit lässt mir mein Terminkalender kaum Zeit dafür. Glücklicherweise haben wir bei Trejo's Tacos ein wahnsinnig talentiertes Küchen-Team, das mit seiner Speisekarte all die großartigen Aromen mexikanischer Hausmannskost feiert. Manchmal, wenn ich gerade Lust zum Kochen habe, schneie ich in einem der Trejo's in die Küche und zaubere Hähnchen-Quesadillas oder Tacos mit Carne Asada und gebe alles dazu, was mich gerade anlacht.

Das sollte auch deine Herangehensweise an dieses Buch sein. Aus einem schönen Stück marinierten Fleisch oder einer selbstgemachten Salsa als Grundlage, kannst du zaubern, was du willst – einen Burrito, einen Taco, eine Bowl oder eine Quesadilla. Diese Art des Kochens ist ein bisschen wie die Schauspielerei: Manchmal muss man sich an das Drehbuch halten und manchmal kann man improvisieren. Dieses Kochbuch erlaubt beides.

Früher kochte vielleicht eine mexikanische Abuela zu Hause den ganzen Tag diese aufwändigen Gerichte, wie es meine Mutter tat, während mein Vater, der in der Familie die Hosen anhatte, bei der Arbeit war. Aber heute haben alle in der Familie das Sagen, und das ist gut so! Das bedeutet aber auch, dass alle weniger Zeit haben. Deshalb erwarte ich auch nicht, dass du wie meine Mutter oder die Köche in unserem Restaurant den ganzen Tag in der Küche stehst. Du kannst hier wild variieren. Bereite das Schweinefleisch für unsere Carnitas zu und iss es mit Reis. Koch ein paar schwarze Bohnen und Reis, servier alles mit Pico de Gallo und schon hast du ein Abendessen. Oder richte gekaufte Salsa zu geschmortem Fleisch und etwas übrig gebliebenem Reis vom chinesischen Take-Away an – mega! Die Rezepte in diesem Buch sind genau so, wie wir sie im Lokal zubereiten. Und ja, manche sind relativ aufwändig. Aber du musst nicht jedes Mal alle Zutaten verwenden, wenn dir nicht danach ist. Lies das Rezept durch und koch es so, wie es für dich und deine Lebensgewohnheiten passt.

Das, was meine Restaurants und Taco-Trucks ausmacht, erhältst du hier in Kochbuchform. Wähle aus, was dir schmeckt, und bereite es auf deine Art zu. Du willst einen deftig gewürzten Burrito mit einer Margarita? Gar kein Problem. Du willst es vegan? Kein Thema! Ich schlage dir vielleicht eine bestimmte Salsa zu einem bestimmten Taco vor. Aber du solltest verdammt noch mal machen, was dir gefällt, und die Cashewsauce zu braunem Reis essen, wenn du willst. Oder du verzichtest auf die eingelegten Zwiebeln, wenn du nicht auf Saures stehst.

Halt dich also nicht streng an die Rezepte, aber übertreib's nicht. Die Diablo-Sauce solltest du jedenfalls eher nicht unter den Milchreis rühren. Oder vielleicht doch? Was weiß ich schon? Wir haben einen Donut erfunden, der nach Nachos schmeckt und mit Jalapeños,

scharfer Sauce und Cheddar-Käse serviert wird. Er ist herzhaft und ausgesprochen köstlich. Vielleicht setzt du einen ganz neuen Trend mit würzigem Milchreis!

Ich verrate in diesem Buch auch Geheimnisse aus dem Restaurant, damit du siehst, wie mein Team hinter den Kulissen denkt und arbeitet. Dieser Wahnsinn hat tatsächlich Methode. Wir schlagen verschiedene Vorgehensweisen, Hilfsmittel und Techniken vor, mit denen du spielen kannst. Es tut nicht weh, auf die Grundlagen zu achten, die hinter all den Arbeitsschritten liegen. Wir kombinieren verschiedene Aromen und Texturen, damit etwas gut schmeckt, und du einen Bissen nach dem anderen davon nehmen kannst, ohne dass es langweilig, zu schwer, zu deftig oder zu würzig wird.

So einfach ist das.

Egal, ob Familien-Abendessen, ein Geburtstagmenü, eine Party im Hof oder ein gesundes Mittagessen – in diesem Kochbuch findest du das passende Rezept.

Bevor ich die Restaurants hatte, liebte ich gutes Essen, aber ich war kein „Foodie“. Ich wusste, was mir schmeckte, konnte aber nicht sagen, warum. Während ich mit dem Küchen-Team von Trejo's arbeitete, habe ich nebenbei etwas Kochkunde und ein paar Begriffe aufgeschnappt. Jetzt ist mir klar, dass ich mehr wusste, als ich dachte.

Nehmen wir z. B. Guacamole. Hier geht es vor allem um Aromen und Texturen. Okay, eine reife Avocado schmeckt an sich schon ziemlich gut. Ohne alles schmeckt ein Bissen davon vielleicht richtig lecker. Aber zehn Bissen? Nein. Sie ist zu schwer und ehrlich gesagt auch etwas fade. Doch ein wenig Salz verleiht ihr einen leicht süßlichen Geschmack, wenn man genauer darauf achtet. Und dann gib mal etwas Limettensaft dazu. Siehst du: jetzt wird's interessant. Sie schmeckt jetzt sauer, aber immer noch schwer und leicht salzig und süß. Und dann hol dir noch ein paar Tortillachips zum Auflöffeln. Sie sorgen für den nötigen Crunch und liefern eine andere Art von Süße, die vom Mais in den Chips stammt, dazu kommt noch ein Tick Salz. Jetzt schaffst du die zehn Bissen mit Leichtigkeit und bist in Null komma Nichts am Boden der Schüssel angelangt.

Du meinst, das ist raffiniert? Das ist nur eine einfache Guacamole. Zu meiner Version fügen wir Pistazien (voller Röstaromen, knusprig,

salzig, erdig), Serranos oder Jalapeños (würzig, säuerlich, intensiv) und gehackte Zwiebeln (würzig und scharf) hinzu. Das ist eine richtig raffinierte Guacamole! Die einzelnen Tacos, Burritos, Entrées, Quesadillas und Bowls werden immer auf die gleiche Weise zubereitet: mit einer süßen Tortilla, lecker gewürztem Protein und einer frischen Salsa, die zum Schluss mit knusprigen Komponenten und Kräutern abgerundet wird. Immer und immer wieder. Hört mich an! Das klingt ja, als wüsste ich, wovon ich spreche – meinem Team sei Dank.

MIT DATTELN GESÜSSTE HORCHATA

Die Horchata, ein üppiges und süßes Reisgetränk mit Zimtgeschmack, ähnelt einem Dessert im Glas. Viele der Horchatas, die man im Supermarkt oder in Restaurants bekommt, sind mit Maissirup gesüßt. Unsere erhält ihre Süße vor allem durch süße Datteln aus der Wüste. Wird sie im Kühlschrank aufbewahrt, trennen sich die einzelnen Komponenten – also vor dem Servieren noch einmal gut umrühren. Mit der Zubereitung muss einen Tag vor dem Servieren begonnen werden.

Ergibt 10 Portionen zu je 250 ml

750 g getrocknete Datteln (Medjool, ohne Stein)

500 g Basmatireis

1 Bio-Zitrone

125 g Zucker

1 Zimtstange, plus etwas mehr zum Garnieren

1 ½ Liter Mandeldrink

Eiswürfel

Die Datteln in eine große Schüssel legen und mit Wasser bedecken. Die Schüssel mit Plastikfolie abdecken und die Datteln bei Raumtemperatur über Nacht quellen lassen.

Am nächsten Tag den Reis abspülen, bis das Wasser klar ist, in einem Sieb abtropfen lassen und in einer großen Schüssel mit 1 Liter heißem Wasser bedecken. Mindestens 2 Stunden bei Raumtemperatur quellen lassen.

Die Zitrone heiß abwaschen und die Schale mit einem Gemüseschäler abziehen. Dann die Datteln abgießen und in einen Topf geben. Die Zitronenschale, 750 ml zimmerwarmes Wasser, den Zucker und die Zimtstange hinzufügen. Das Wasser zum Kochen bringen und rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann den Topf vom Herd nehmen.

Jetzt den Reis samt dem Wasser in einen Standmixer füllen und zu einer glatten Masse verarbeiten. Das Püree durch ein feinmaschiges Sieb in eine große Schale streichen, um Reismilch zu gewinnen.

Zimtstange und Zitronenschale aus der Dattelmischung entfernen. Die Dattelmischung in einen Standmixer füllen und zu einer glatten Masse verarbeiten. Dann das Dattelpüree durch ein Sieb in die Schüssel mit dem Reiswasser streichen. Die Mischung auf Raumtemperatur abkühlen lassen und anschließend den Mandeldrink hinzufügen. Gut verrühren und im Kühlschrank kalt werden lassen.

Die Horchata auf Eiswürfeln servieren und mit Zimtstangen garnieren. Im Kühlschrank hält sie sich bis zu drei Tage.