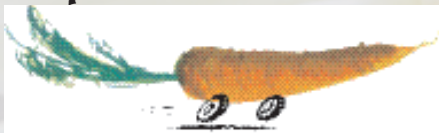




Gegrillte Maiskolben mit Kräuterbutter

Rezepte vom LAISEACKER



Für die Kräuterbutter eignen sich verschiedene Kräuter, was es gerade frisch gibt: Schnittlauch, Schnittknoblauch, Basilikum, Salbei, Thymian, Petersilie, Rucola oder Rosmarin. Etwas Abrieb einer Zitrone oder Limette verleiht der Butter eine angenehme Frische im Geschmack.

Zutatenliste (4 Personen):

4 Maiskolben (mit Blättern), 120g Butter, 1 Bund Kräuter, 1 Prise Salz & Pfeffer nach belieben

Zubereitung:

1. Die Maiskolben für ca. 30 Minuten in kaltes Wasser legen. Das verhindert dass die Hüllblätter beim Grillen verbrennen und die Körner selbst bleiben beim Grillen saftig und werden leicht gedämpft.
2. Die Kräuter sehr fein hacken und mit Salz/Pfeffer und ggf. Abrieb der Zitrone/Limette mit der weichen Butter mischen. Nochmal in Kühlschrank stellen.
3. Maiskolben aus dem Wasser nehmen und nach unten hin abschütteln. Die Hüllblätter nach und nach sachte nach unten biegen, sodass sie nicht abbrechen und sich nicht vom Maiskolben lösen. Die Fäden vom Maiskolben entfernen, das klappt gut, wenn man sie oben gesammelt am Schopf packt und abzieht.
4. Die Kolben mit der Kräuterbutter bestreichen und die Blätter vorsichtig wieder hoch biegen und mit einem Bindfaden verschließen.
5. Die Kolben für ca. 30 Minuten grillen, dabei häufig wenden, bis die Blätter rundum schön gemustert aber nicht verbrannt sind. In der Grillpfanne ca 15-20 Minuten grillen.
6. Kolben von den Blättern befreien und beidseitig Zahnstocher einstecken, so lassen sie sich bestens abknabbern.

Viele weitere tolle Rezeptideen
finden Sie auf

www.LAISEACKER.de

