

Würze zu gekochten Maiskolben



Zubereitungszeit

None Minuten

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: keine Angaben

Eiweiss: keine Angaben

Fett: keine Angaben

Kohlenhydrate: keine Angaben

Zubereitung

- 1. Baumnusspfeffer:**
2 EL Baumnüsse fein hacken und mit 2 EL dreifarbigem Pfeffer mörsern. Auf mit Butter bestrichene Maiskolben streuen.
- 2. Limettenvinaigrette:**
Von 1 Limette Zesten abziehen und in einem Sirup aus 1 EL Zucker und 2 EL Wasser kurz köcheln lassen. Limette auspressen und Saft mit Zesten und 2 EL Rapsöl mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Maiskolben damit rundum bepinseln.
- 3. Chilibutter:**
1 kleine Knoblauchzehe zu 60 g Butter pressen. 1 Peperoncino längs halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Zur Butter mischen. Chilibutter mit Salz abschmecken. Maiskolben damit rundum bestreichen.
- 4. Sesamsalz:**
2 EL Sesamsamen in einer beschichteten Bratpfanne rösten, bis sie leicht Farbe annehmen. Mit 1 EL Fleur de sel in einen Mörser geben und leicht zerstoßen. Auf mit Butter bestrichene Maiskolben streuen.