

Rezept

Mais mit Zitronengrasbutter

Ein Rezept von Mais mit Zitronengrasbutter, am 29.04.2024

Zutaten

2 Maiskolben mit Blättern	50 g weiche Butter
1 Stängel Zitronengras	1 Knoblauchzehe
1 kleines Stück rote Chilischote	3 Stängel Thai-Basilikum
Salz	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

Zubereitung

1. Blätter von den Maikolben vorsichtig zurückstreifen, aber nicht ablösen. Fäden entfernen. Maiskolben 30 Min. in eine Schale mit Wasser legen.

2. Inzwischen die Butter in eine Schüssel geben. Das Zitronengras putzen. Die äußeren Blätter entfernen. Den unteren weichen Teil sehr fein hacken und zur Butter geben. Knoblauch schälen und dazupressen. Chilistück waschen, entkernen, fein schneiden und zur Butter geben. Basilikum waschen, die Blätter klein schneiden und mit 1/2 TL Salz und 1 guten Prise Pfeffer dazugeben. Alles mit dem Handrührgerät glatt rühren oder mit einer Gabel verkneten.

3. Maiskolben aus dem Wasser nehmen. Die Körner dick mit der Butter bestreichen und wieder sehr gut mit den Blättern bedecken. Blätter oben mit Küchengarn zusammenbinden. Wenn es »Lücken« gibt, Maiskolben besser zusätzlich in Alufolie wickeln. Maiskolben bei mittlerer Hitze auf dem heißen Grillrost je nach Größe 30-40 Min. grillen, dabei mehrmals wenden. Zum Servieren Maiskolben auf Teller legen, das Küchengarn lösen.