

Rezept

Mais mit bunter Pfefferbutter

Ein Rezept von Mais mit bunter Pfefferbutter, am 20.04.2024

Zutaten

Salz	4	frische Maiskolben (siehe Rezept-Tipp)
2 Sternanis	100 g	weiche Butter
1 Knoblauchzehe	1 TL	bunte Pfefferkörner (rosa, grün und schwarz)
1 Msp. abgeriebene Bio-Limettenschale		Salz
Öl zum Bepinseln		

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 265 kcal

Zubereitung

1. Reichlich Wasser aufkochen und salzen. Die Maiskolben mit dem Sternanis darin 15 - 20 Min. vorkochen, abgießen und eiskalt abschrecken.
2. Inzwischen die Butter glatt rühren. Knoblauch schälen und dazupressen. Pfefferkörner in einem Mörser grob zerstoßen oder mit einer Gewürzmühle grob mahlen und mit der Limettenschale und 1 TL Salz unter die Butter rühren. Butter abschmecken, zu einer Rolle formen und kühl stellen.
3. Maiskolben halbieren und dünn mit Butter bestreichen. Den Grill vorheizen. Den Rost mit Öl einreiben. Die Kolben bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. grillen, dabei mehrmals wenden. Zum Servieren Zahnstocher rechts und links in die Kolben stecken. Den Mais mit der restlichen Pfefferbutter servieren.