KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

GEGRILLTER MAIS MIT PICO DE GALLO

HAUPTZUTAT
Gemüse

ZUBEREITUNGSZEIT
Unter 1 Stunde

PORTIONEN
4

ZUTATEN

- 4 Maiskolben, vorgegart

Für die heiße Honig-Limetten-Butter:

- 250 g weiche Butter
- 50 ml Honig
- Maldon-Salz, zum Würzen
- Abrieb von 2 Limetten

- Saure Sahne zum Servieren

Für den Pico de Gallo:

- ½ Zwiebel, geschält und fein gewürfelt
- 1 Jalapeno- Schote, entkernt und fein
- gehackt
- ¼ Tasse Limettensaft
- 15 g Koriander, fein gehackt
- 350 g rote Babytomaten, entkernt und Fein gewürfelt.
- Meersalz, zum Würzen

ZUBEREITUNG

1. Die weiche Butter in eine mittelgroße Schüssel geben.
2. Anschließend den Honig in einer separaten mikrowellengeeigneten Schüssel 1 Minute lang erhitzen, das Salz hinzugeben und verrühren. Leicht abkühlen lassen - die Mischung sollte aber noch flüssig sein. Nun die Limettenschale zusammen mit dem warmen Honig zur Butter geben und alles zu einer glatten Masse verrühren.
3. Die Maiskolben mit einem scharfen Messer der Länge nach erst halbieren, dann vierteln.
4. Kurz vor dem Servieren eine quadratische Grillpfanne aus Gusseisen von Le Creuset erhitzen und den Mais darin von allen Seiten anbraten. Während des Bratens immer wieder mit der heißen Honig-Limetten-Butter bestreichen.
5. Den Mais warm mit Pico de Gallo und saurer Sahne servieren.

Copyright Bild/Rezept © 2023 Le Creuset
www.lecreuset.com