

# Maiskolben mit Kaffirlime-Butter



## Zubereitung

Glut im Grill oder auf der Feuerstelle präparieren, Maiskolben in ihren Schalen direkt auf der Glut platzieren, immer wieder drehen, bis sie gleichmässig aussen geschwärzt sind. Abkühlen und schälen.

Zwiebelhälften mit Schnittfläche nach unten auf dem Grill dunkel rösten.

Von 4 Maiskolben die Körner wegschneiden, sollten etwa 400g ergeben. Die entkern-ten Kolben halbieren und mit dem Wasser und den grillierten Zwiebeln aufkochen lassen, Schaum abschöpfen, 10 Minuten köcheln lassen.

Vom Feuer nehmen, 2 Kaffirlimeblätter zugeben und weitere 10 Minuten ziehen lassen. Fond durch ein feines Sieb in eine Pfanne abgiessen.

Weggeschnittene Maiskörner zugeben, 10 Minuten schwach köcheln lassen. Alle noch warm in einen Mixer geben und zu einer feinen Paste pürieren, durch ein feines Sieb streichen.

Die 3 restlichen Kaffirlimeblätter in feine Streifen schneiden und mit der Butter in einer kleinen Pfanne erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist. Maiscreme 30 Minuten auf aller kleinstem Feuer ziehen lassen. Limesaft zugeben.

Den Grillrost zirka 10cm über der Glut platzieren. Die 2 übrigen Kolben gut mit der Butter bestreichen und unter gelegentlichem Drehen gleichmässig grillieren. Die Enden abschneiden, halbieren und in der Kaffirlimebutter rollen.

Maiscreme erwärmen, auf Teller verteilen, je 1 Kolbenhälfte darauf setzen, mit den Limezesten und den Chilistreifen belegen.

## Zutaten für 4 Personen

- 6 mittelgrosse Maiskolben mit Schale
- 1 Zwiebel mit Schale, halbiert
- 500ml Wasser
- 5 Kaffirlimeblätter
- 2 grüne Jalapeño-Chilis, entkernt und in feine Streifen geschnitten
- 150g geräucherte oder normale Butter
- 1 Lime, Zesten feingeschnitten und Saft