

Streetfood deluxe: Gegrillte Maiskolben

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

5
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

4 Maiskolben
100 ml Mayonnaise
100 ml Sour Cream
1/2 Bund Koriander
60 g Parmesan
2 Esslöffel Limettensaft
2 Limetten zum Garnieren
Chiliflocken
Salz, Pfeffer

Besonderes Zubehör
Grillpfanne

Auf einem brütend heißen Streetfood-Festival in Brooklyn habe ich 30 Minuten für diese Köstlichkeit angestanden. Im Hintergrund spielte ein altes Radio Latino-Charts. Im Vordergrund grillten drei Ladys in rasanter Geschwindigkeit pralle, gelbe Maiskolben. Direkt über Holzkohle kriegt der süße Mais ein rauchiges Aroma. Anschließend kommt er kurz in eine helle, cremige Tunke und wird rundherum mit Chiliflocken und geriebenem Käse berieselt.

"Hey Honey! Two for you?" Ich möchte am liebsten einen

Jahresvorrat bestellen oder gleich die ganze Crew einmal ins ferne Deutschland einpacken. Andere Alternative: Ich mach mir die Teile einfach selbst - bei Sonnenschein auf dem Holzkohlegrill, bei Regenwetter in der Grillpfanne. Sie sind einfach super schnell gemacht und sind nach einem stressigen Tag der absolute Fernweh-Trigger.

- 1 -

Maiskolben gründlich waschen. In der heißen Grillpfanne von allen Seiten scharf anbraten. Etwas Wasser in die Pfanne geben, Hitze reduzieren und abgedeckt ca. 8 Minuten garen lassen.

- 2 -

Mayonnaise mit Sour Cream verrühren. Mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

- 3 -

Parmesan reiben, Koriander grob hacken und Limetten in Spalten schneiden.

- 4 -

Maiskolben mit Mayonnaise-Mix rundherum einstreichen und mit Chiliflocken, Koriander und Parmesan bestreuen. Mit Limettenspalten servieren.