

GEGRILLTER JUNGMAIS MIT ZWETSCHGEN & PISTAZIEN

.... ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

FÜR DEN MAIS

- 4 frische Maiskolben
- 1 l Kokosmilch
- Butter zum Bestreichen
- Honig zum Bestreichen
- 3 Zweige Zitronenthymian

FÜR DIE ZWETSCHGEN

- 60 g Feta
- 40 g Pistazien
- 2 Zwetschgen
- grob gehackter Kerbel
- Meersalz
- Assampfeffer

FÜR DIE MARINADE

- 1 EL Sherryessig
- 2 EL Pistazienöl
(alternativ Nussöl)
- 1 Prise Meersalz
- Honig nach Bedarf

—
*Kann man
GUT
schon am
VORTAG
machen!*
—

Ein zu Recht sehr beliebtes Grillgemüse einmal anders serviert.

ZUBEREITUNG Maiskolben am Vortag 10 Minuten in einer Mischung aus Kokosmilch und 1 l Wasser kochen. Abtropfen und kalt stellen. Ausgekühlt halbieren.

Feta in Würfel schneiden, Pistazien von der Schale befreien, Zwetschgen entkernen und vierteln. Alles vermengen und mit Kerbel, Meersalz und Pfeffer abschmecken.

Für die Marinade Essig, Öl und Salz verrühren und bei Bedarf mit etwas Honig süßen.

Halbierte Maiskolben mit Butter und etwas Honig bestreichen und mit dem Zitronenthymian auf den Grill legen, bis sie Farbe bekommen.

Vom Grill nehmen, auf Teller legen und gut mit der Zwetschgen-Feta-Mischung bedecken. Die leicht erwärmte Marinade darüber geben.

—
*Ein
HERLICHES REZEPT,
DESS AUFWAND
loht sich.*
—

MAISTALER 2.0 MIT STEINPILZEN, SAUERAMPFER & BLAUBEEREN

.... ZUTATEN FÜR 3-4 PERSONEN V VEGANE ABWANDLUNG

ZUTATEN

FÜR DIE TALER

- 200 g TK-Maiskörner
- 100 g Sahne
- 2 Eigelb
- 1 TL Rosmarin
- Meersalz
- Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL Cornflakes
- Kokosfett für die
Bananenblätter
- einige Bananenblätter

FÜR DIE GARNITUR

- 5 mittelgroße Steinpilze
- 1 EL Olivenöl
- Meersalz
- 2 EL Popcorn
- 1 EL Blaubeeren

Während meiner Zeit auf den kanarischen Inseln habe ich dieses Gericht wegen seiner Einfachheit und wegen des wunderbaren Geschmacks lieben gelernt.

ZUBEREITUNG 160 g Mais mit der Sahne zu einem dickflüssigen Brei kochen und mixen.

Eigelb, restlichen Mais, Gewürze und Cornflakes unterrühren und auf mit etwas Kokosfett bestrichenen Bananenblättern auf dem Grill auf beiden Seiten braten.

Steinpilze nach Wunsch im Ganzen oder in Scheiben geschnitten mit Olivenöl marinieren, salzen und langsam auf dem Grill braten.

Pilze und Taler mit Popcorn und Blaubeeren garnieren.

.... V Für eine vegane Variante nehmen Sie Kokosmilch statt Sahne und binden statt mit Ei mit 1 TL Maisstärke.

TIPPS Wer will, macht das Popcorn auf dem Grill selber.

Statt Bananenblättern eignet sich auch Alufolie.



CRÈME BRULÉE

VON DER PASSIONSFRUCHT

.... ZUTATEN FÜR 4-6 PERSONEN

ZUTATEN

| | |
|--------|-----------------------|
| 380 ml | Sahne |
| 70 g | Zucker |
| Mark | von 1/2 Vanilleschote |
| 100 g | Passionsfruchtmark |
| 140 g | Eigelb (ca. 7 Eier) |

Ein Klassiker, der ein wenig an den Sommer angepasst wurde. Geschmacklich einfach nur lecker!

ZUBEREITUNG Ofen auf 110 °C vorwärmen. Alle Zutaten bis auf das Eigelb leicht erwärmen. Eigelb hinzufügen und gut verrühren. In Formen füllen und im Ofen im Wasserbad 20–30 Minuten garen, bis die Creme fest wird.

GLUTENFREI

ERDBEER-MASCARPONE-CREME

.... ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

ZUTATEN

| | |
|--------|------------------------------|
| 60 g | Eigelb (ca. 2 Eier) |
| 60 g | Zucker |
| 250 g | Mascarpone |
| Mark | von 1/2 Tahiti-Vanilleschote |
| 20 ml | Grand Manier |
| 250 ml | Schlagsahne |
| 160 g | hochwertige, reife Erdbeeren |

Erdbeeren schmecken nicht nur köstlich, sie enthalten auch mehr Vitamin C als beispielsweise Zitronen oder auch Orangen.

ZUBEREITUNG Eigelb mit Zucker über einem Wasserbad schaumig rühren, bis eine sämige Masse entsteht. Vom Wasserbad nehmen, Mascarpone untermengen. Vanillemark langsam mit dem Grand Manier einrühren. Sahne schlagen und vorsichtig unterheben.

Creme in Formen füllen. Erdbeeren in mundgerechte Stücke schneiden, Creme damit anrichten.

GLUTENFREI

—
Mit
HIPPEN
GARNIEREN
—