

Maiskolben mit Limetten-Basilikum-Butter



Hallo,

heute präsentieren wir euch einen BBQ-Klassiker: gegrillter Mais! Speziell mit der Butter wird er wirklich richtig köstlich! Da kann es sogar passieren, dass man während des Essens zwischenzeitlich das gute Steak vergisst ;) Die Zubereitung ist recht einfach, wenn man ein paar Dinge beachtet.

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Maiskolben (vorgekocht)
- 125 g Butter nach Wahl
- 8-10 Basilikum-Blätter
- 1 Knoblauchzehe
- 2 TL Limettensaft
- Salz und Pfeffer

Mais:

Mais erhält man meistens vakuumiert und vorgekocht. In den Erntemonaten zwischen August und Oktober kommen auch schon mal frische Kolben in den Handel. Zum Grillen eignen sich allerdings die vorgekochten besser!

Zu Beginn wird der Knoblauch und das Basilikum gehackt und mit dem Limettensaft in die zerlaufene Butter in den Kochtopf gegeben. Zu guter Letzt mit Salz und Pfeffer abgeschmecken und dann geht es auch schon an den Grill.

Der Grill sollte auf mittlere Hitze (160-180 Grad) vorgeheizt werden. Die Maiskolben werden dann über direkter Flamme gegrillt. Der Mais sollte dabei mehrfach gedreht und auch immer wieder mit der Limetten-Butter eingepinselt werden.

Nach 10 Minuten ist der Mais dann fertig. Vor dem Servieren einfach noch einmal mit Butter bestreichen und es sich schmecken lassen.



Das Grundrezept ist natürlich extrem wandelbar. Die Butter könnt ihr wie immer auch gerne variieren. Wer es schärfer mag, der lässt das Basilikum weg und nutzt z.B. Chili und frischen Koriander. Hier könnt ihr wie immer kreativ sein und macht das, was euch am besten schmeckt. .

Es würde uns freuen, wenn ihr das Rezept auf Facebook „liked“ oder teilt. Wenn ihr mehr von uns sehen oder hören wollt, dann folgt uns auf Facebook oder bucht unsere Grillkurse auf www.bergische-grillakademie.de

Alle von uns verwendeten Rubs, Salze, Pfeffer, Räucherhölzer und Planken könnt ihr bei uns natürlich ebenfalls erwerben.



Sault & Pfeffer

Bergische Gewürzmanufaktur



www.bergische-grillakademie.de