



Xenia kocht

Corn on the Cob mit Miso Mayo

Mein Kind und ich teilen eine Leidenschaft für frischen Mais. Und idealerweise vom Kolben genagt. Meistens wird der ja einfach mit „Butter“ beschmiert und leicht gelsalzen serviert.

Lekker – geht aber noch lekkerer!

Miso ist eine fermentierte Paste aus der japanischen Küche. Es gibt verschiedene Miso Sorten. Von ganz hellen (Reis Miso) bis hin zu ganz dunklen (Gersten Miso). Miso dient meistens als Grundlage für die berühmte Miso Suppe. Nach der ich ja bekanntermaßen süchtig bin.

Bei uns zu hause liegt also immer das eine oder andere Tütchen angebrochenes Miso im Kühlschrank. Und dann mische ich das eben in alles Mögliche rein. Sehr lekker in asiatisch angehauchten Salatdressing (Reisessig oder Weißweinessig, Miso, etwas geriebener Ingwer, etwas geriebener Knoblauch, Sesamöl) oder in Gemüsemarinaden (mit viel Knoblauch, braunem Zucker, Limettensaft).

Oder man kommt auf die verrückte Idee und mischt es in Mayonnaise. So eine Mayo ist ja auch was Feines. Und mit ein bisschen Miso gleich noch besser. Und dann auf heiße Maiskolben frisch vom Grill geschmiert – glaubt mir: ihr wollt das probieren!

In dem Rezept kommt gleich noch eine ungewöhnliche Zutat zum Zuge: Tamarinden Paste. Gibt es im Asiamarkt. Sehr säuerlich. Habe ich immer zu Hause, weil sie unverzichtbar in der indonesischen und auch der mexikanischen Küche ist und ich oft sowas koche. Wer jetzt nicht in zu viel unterschiedliche Zutaten investieren will ersetzt die Tamarinde mit Limettensaft.

Rezepte zum Mayo selbst machen sowie auch für Miso-Suppe findet ihr im Stadtgarten Blog!

Zutaten

Maiskolben (so viele man will)

Mayonnaise

2 EL Tamarindenpaste

80 g helles Miso

1 Chili fein gehackt (ohne Kerne)

1. Die Maikolben putzen und in kochendem Salzwasser etwa 5 Minuten blanchieren. Abgießen und gut abtropfen.
2. Auf dem Grill oder in einer Pfanne von allen Seiten gut anbraten. Die Spitzen sollen schon leicht bräunlich werden.
3. Aus allen anderen Zutaten eine Soße herstellen. Die Maiskolben noch heiß damit bestreichen und gleich verzehren.

