

Corn Ribs mit Paprika-Salsa



- 4 frische Maiskolben
- Salz
- Pfeffer
- je 1 kleine grüne und rote Paprikaschote
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 8 Stiele Koriander
- 5 EL Olivenöl
- Saft von 1 Limette
- 2 TL mexikanische Gewürzmischung
- 50 g weiche Butter
- 1 EL Ahornsirup
- evtl. Limettenspalten zum Servieren

Zubereitung

- 1 Für die Corn Ribs die Hüllblätter und Seidenfäden vom Mais entfernen. Reichlich Wasser mit Salz in einem großen Topf aufkochen. Kolben darin ca. 6 Minuten vorkochen.
- 2 Für die Salsa Paprikaschoten vierteln, entkernen, waschen. Zwiebel schälen. Mit Paprikas fein würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken. Koriander waschen und, bis auf ca. 2 Stiele, inklusive Stiele fein schneiden. Vorbereitete Zutaten mit 2 EL Öl und Limettensaft mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3 Mais abgießen, kalt abschrecken und mit einem großen scharfen Messer längs vierteln. 3 EL Öl, Gewürzmischung, Salz und Pfeffer verrühren. Den Mais damit bepinseln. Auf dem heißen Grill unter Wenden ca. 8 Minuten grillen (Alternativ im Backofen oder in der Pfanne goldbraun backen bzw. braten).
- 4 Zum Servieren Butter und Sirup verrühren, über den Mais pinseln. Mit Salsa, Rest Koriander und nach Belieben Limettenspalten anrichten.