

Maiskolben, Mais-Kurkuma-Creme, Knobi-Essig-Mayonnaise

Für zwei Personen

Für die Maiskolben:

2 frische Maiskolben	2 EL Butter	1 EL Zucker
dänisches Rauch-Salz	2 EL Salz	

Für die Maiscreme:

1 Schalotte	4 vorgegarte Maiskolben	$\frac{1}{2}$ cm Kurkumawurzel
1 gelbe Chilischote	150 ml Geflügelfond	150 ml Sahne
60 g Butter	Salz	

Für die Knoblauch-Mayonnaise:

10 schwarze Knoblauchzehen	1 EL Lauchzwiebelöl	4 TL Sherry Essig
1 Eigelb	1 TL helle Misopaste	100 ml neutrales Öl
1 TL Aktivkohlepulver	$\frac{1}{2}$ TL Salz	

Für den Hibiskus-Mais-Crunch:

50 g frittierter Riesenmais	50 g Tortilla-Chips, gesalzen	1 EL gerösteter Reis
2 EL getrockneter Hibiskus	1 TL Meersalz	

Für die Garnitur:

1 Zitrone	essbare Blüten	roter Sauerklee
-----------	----------------	-----------------

Für die Maiskolben:

4 Liter Wasser in einem Topf aufkochen. 1 EL Butter, Zucker und Salz zugeben. Mais darin zugedeckt ca. 25-30 Minuten köcheln lassen.

Maiskolben in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden, jeweils das untere Drittel der Scheibe abschneiden und für die Creme verwenden. In Butter und Rauchsatz goldbraun anbraten. Jeweils einen Holzspieß in diejenige Stelle stecken, an der vorher ein Stück abgeschnitten wurde.

Für die Maiscreme:

Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Chili entkernen und kleinschneiden. Kurkuma feinreiben. Alles mit der Butter anschwitzen.

Maiskörner vom Kolben abschneiden, mit anschwitzen und salzen. Mit Fond und Sahne auffüllen und 10 Minuten bei leichter Flamme einreduzieren. 5 Minuten im Hochleistungsmixer sehr glatt mixen und in einen Spritzbeutel füllen.

Für die Knoblauch-Mayonnaise:

Schwarzen Knoblauch, Essig, Lauchzwiebelöl, Miso und Eigelb in einem Rührbecher mit einem Pürierstab pürieren. Langsam das Öl hinzugeben und dabei weitermixen, bis eine Mayonnaise entstanden ist. Um eine schwarze Farbe zu erzeugen, Aktivkohlepulver untermixen. Mit Salz abschmecken und in einen Spritzbeutel füllen.

Für den Hibiskus-Mais-Crunch:

Hibiskus, Riesenmais, Tortilla-Chips und gerösteten Reis grob hacken und alles mischen. Mit Salz abschmecken und in eine kleine Schale füllen.

Für die Garnitur:

Von einer Zitrone längs das untere Drittel abschneiden. Auf einen Teller setzen. Die Maiscreme und die Knoblauch-Mayo abwechselnd auf die Mais-Lollis spritzen, sodass ein Streifenmuster entsteht. Die Lollis in die Zitrone stecken. Mit Sauerklee und Blüten verzieren. Zusammen mit der Schale mit Maiscrunch servieren. So kann jeder seinen Lolli kurz vor dem Essen in den Knusper tunken.

Tobias Henrichs am 20. Dezember 2022