

Mais-Auflauf Pastel de Choclo

Für 4 Portionen

Humita:

1 grüne Paprikaschote	1 $\frac{1}{2}$ Zwiebeln	900 g Mais
75 ml Milch	3 EL Olivenöl	1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer	2 Eier	100 g Maismehl

Fleischmasse:

1 rote Paprikaschote	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 EL Pflanzenöl	500 g Rinderhackfleisch	1 TL Kreuzkümmel
$\frac{1}{4}$ TL Paprikapulver, edelstüß	1 EL Mehl	100 ml Weißwein
100 g passierte Tomaten	1 TL Oregano	$\frac{1}{2}$ TL Salz
1 Prise Pfeffer	2 Eier, hart gekocht	12 schwarze Oliven
1 Prise Zucker		

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Für die Humita die Paprikaschote waschen, halbieren, entkernen und ohne Stielansatz in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen und ebenfalls fein würfeln. Maiskörner und Milch mit einem Stabmixer pürieren.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Paprika darin bei mittlerer Hitze anschwitzen, bis die Zwiebelwürfel zu bräunen beginnen. Die Zwiebel-Paprika-Mischung unter das Maispüree heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eier und Maismehl untermischen.

Für die Fleischmasse die rote Paprikaschote waschen, halbieren, entkernen und ohne Stielansatz in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin anbraten. Paprika, Zwiebel, Knoblauch, Kreuzkümmel und Paprikapulver dazugeben und kurz mitbraten. Die Masse mit dem Mehl bestäuben und alles gut vermischen. Mit dem Weißwein ablöschen, passierte Tomaten dazugeben, dann das Ganze mit Oregano, Salz und Pfeffer würzen. Die Mischung bei mittlerer Hitze 5-10 Minuten köcheln lassen. Die Eier pellen und achteln.

Die Fleischmasse in vier kleine oder 1 große feuerfeste Formen geben. Die Eierstücke und Oliven gleichmäßig darauf verteilen. Das Ganze mit der Humita, das heißt dem Maisbrei bedecken, die Oberfläche glatt streichen und mit wenig Zucker bestreuen. Den Auflauf im heißen Ofen etwa 25 Minuten backen, bis sich die Oberfläche goldbraun färbt.

Frank Rosin am 11. März 2016