

Maiskolben mit Tomatensalsa und Schnitzel

Für 4 Personen:

Für die Maiskolben:

4 Maiskolben	2 Knoblauchzehen	1 EL Paprikapulver, edelsüß
Kreuzkümmel, gemahlen	Salz	Pfeffer
5 EL Butter, weich		

Für die Tomatensalsa:

4 Tomaten, mittelgroß	1 Zwiebel, rot	0,5 Bund Koriander
3 EL Balsamessig, hell	Chilipulver	Salz
Pfeffer	Zucker	4 EL Olivenöl

Für die Schnitzel:

4 Schnitzel, vom Schwein	Salz	Pfeffer
Paprikapulver	1 Ei (Größe M)	Mehl
4 EL Butterschmalz		

Den vorgegarten Mais in Viertel schneiden. Ungegarten Mais vorab in Wasser (evtl. mit 0,5 TL Zucker) ca. 10-15 Minuten vorgaren. Herausnehmen, kalt abbrausen und abtropfen lassen.

Knoblauch abziehen und durch eine Presse drücken. Mit Paprika, Kreuzkümmel, Salz, Pfeffer und weicher Butter verrühren.

Maiskolbenviertel damit bestreichen und ca. 10-15 Minuten marinieren (wer möchte, kann die Maiskolben auch schon am Vorabend marinieren).

Inzwischen die Tomaten abbrausen, trockenreiben und fein würfeln. Zwiebeln abziehen, ebenfalls fein würfeln (Zwiebelwürfel nach Belieben mit heißem Wasser überbrühen und abtropfen lassen).

Koriander fein schneiden.

Essig, Chilipulver, Salz, Pfeffer, Zucker und Öl verquirlen, mit Zwiebeln und Tomaten mischen und marinieren.

Die Maiskolben entweder im Backofen bei 190 Grad Ober- und Unterhitze, auf der mittleren Schiene ca. 30 Minuten backen, dabei ab und zu wenden. Alternativ in der Heißluftfritteuse ca. 15-20 Minuten oder auf dem Grill oder in der Pfanne ebenfalls ca. 15-20 Minuten garen.

Die Schnitzel flachklopfen. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

Mehl auf einen flachen Teller streuen. Schnitzel in Mehl wenden.

Butterschmalz portionsweise erhitzen. Schnitzel darin von beiden Seiten (je nach Dicke) ca. 2-4 Minuten braten.

Tomatensalsa mit Koriander mischen und erneut abschmecken. Salsa mit Mais sowie den Schnitzeln anrichten und servieren.

Tipp: Vegetarier lassen die Schnitzel einfach weg oder braten dazu z.B. marinierten Tofu.

Martin Gehrlein am 26. September 2023