

Chilenische Gemüse-Mais-Taschen

Für 4 Portionen

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
2 Tomaten	4 Staengel Basilikum	1 Schuss Würzöl

Dressing:

2 EL Apfelsaft	2 EL Honig	2 EL mittelscharfer Senf
2 EL Dill	2 Prisen Salz	1 Prise Pfeffer
1 Spritzer Zitronensaft		

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 so viel Maismehl untermischen, bis eine kompakte Masse entsteht.

Die Masse in einer Linie auf einem Streifen Frischhaltefolie verteilen und mithilfe der Folie zu einer strammen Rolle eindrehen. Dabei die Enden gut verschließen. Diese Rolle wie ein Bonbon zusätzlich mit Alufolie umwickeln. In einem großen Topf ausreichend Wasser aufkochen, die Rolle hineingeben und bei niedriger Hitze etwa 30 Minuten ziehen lassen.

In der Zwischenzeit die Tomaten waschen, halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Das Basilikum waschen und trocken schütteln. Die Blätter abzupfen und in feine Streifen schneiden.

Die Rolle aus dem Wasserbad nehmen, vorsichtig aus den beiden Folien wickeln und in etwas dickere Scheiben aufschneiden. Die Scheiben auf Tellern anrichten, mit Tomatenwürfeln sowie Basilikum bestreuen und mit Würzöl beträufelt servieren.

Tipp:

Alternativ die Rolle nach dem Garen abkühlen lassen, in Scheiben aufschneiden und vor dem Servieren zusätzlich in wenig Öl von beiden Seiten anbraten. So wird ihr Äußeres schön knusprig, ihr Inneres bleibt dennoch weich. Dazu passt ein frischer Salat, zum Beispiel mit Rucola, Möhrenstreifen und Sprossen nach Wahl.

Frank Rosin am 11. März 2016