



Eine wunderbare Kombination von süßem Mais und Pfeffer-Schärfe

Zutaten für 4 Personen

2 frische Maiskolben
1 Echalotte
Olivenöl
Rotwein-Essig
50 g Zucker
Salz und Pfeffer
2 Backpapiere

Raffinierte Vorspeise Mais-Salat mit Pfeffercaramel

Maiskolben 12 Minuten im Druck-Steamer, oder 20 Minuten im Combi-Steamer dämpfen, oder während 30 bis 40 Minuten im kochenden Salz-Wasser mit etwas Zucker ziehen lassen.

Maiskörner vom Kolben schneiden. Echalotte fein hacken. Mais mit Echalotte, 4 EL Olivenöl, 2 EL Rotwein-Essig, Salz und Pfeffer mischen. Für das Pfeffercaramel ein Backpapier auslegen und mit schwarzem Pfeffer aus der Mühle bestreuen. In einer Chromstahlpfanne den Zucker langsam schmelzen (Achtung: kann schnell gehen und muss dauernd im Auge behalten werden!) Wenn der Zucker schön braun ist, aufs Backpapier giessen, zweites Backpapier drauflegen und mit dem Wallholz sofort flach walzen.

Mais-Salat im Glas anrichten. Pfeffercaramel-Stücke abbrechen und in den Salat stecken.

Tipp: Pfeffercaramel muss gekühlt werden:

- im Winter: vor dem Fenster
- im Sommer: im Kühlschrank