

Kochen

Martin Gehrlein

Dienstag, 26.09.2023

Maiskolben mit Tomatensalsa und Schnitzeln

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Maiskolben

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

Für die Tomatensalsa

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

Für die Schnitzel

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



Zubereitung

1. **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.
2. Knoblauch abziehen und durch eine Presse drücken. Mit Paprika, Kreuzkümmel, Salz, Pfeffer und weicher Butter verrühren.
3. Maiskolbenviertel damit bestreichen und ca. 10-15 Minuten marinieren (wer möchte, kann die Maiskolben auch schon am Vorabend marinieren).
4. **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.
5. Essig, Chilipulver, Salz, Pfeffer, Zucker und Öl verquirlen, mit Zwiebeln und Tomaten mischen und marinieren.
6. **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.
7. Die Schnitzel flachklopfen. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.
8. Mehl auf einen flachen Teller streuen. Schnitzel in Mehl wenden.
9. Butterschmalz portionsweise erhitzen. Schnitzel darin von beiden Seiten (je nach Dicke) ca. 2-4 Minuten braten.
10. 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.