

Süssmaistaler mit asiatischer Vinaigrette



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 30 Minuten
KOCHEN LASSEN: ca. 20 Minuten

FÜR 4 Personen

VINAIGRETTE

2 EL Rohrzucker
0,5 dl Weissweinessig
½ roter Peperoncini, entkernt, fein gehackt
2 cm Ingwer, fein gerieben
2 EL geröstetes Sesamöl
4 EL Rapsöl
3 EL geröstete, gesalzene Erdnüsse, grob gehackt
Salz, Pfeffer

MAIS

6 Maiskolben

GARNITUR

3 Schalotten, in feinen Ringen
1 EL Mehl
2 EL Rapsöl
1 Limette, heiss ab gespült, Schale abgerieben
Korianderblättchen zum Garnieren

ZUBEREITUNG

VINAIGRETTE Zucker zusammen mit Essig und Peperoncini kurz aufkochen, etwas abkühlen lassen. Mit den restlichen Zutaten mischen, würzen.

MAIS in siedendem Salzwasser ca. 20 Minuten weich kochen, in je 4 cm dicke Taler schneiden.

GARNITUR Schalotten mit Mehl mischen, überschüssiges Mehl abklopfen. Im heissen Öl bei mittlerer Hitze unter Rühren 3–5 Minuten knusprig braten. Auf Haushaltspapier abtropfen lassen. Maistaler anrichten, mit der Vinaigrette beträufeln, mit knusprigen Schalotten, Limettenschale und Koriander garnieren.

Tipp

Dazu passt Trockenreis.