

Corn-Ribs aus Zuckermais mit Koriander-Joghurt-Dip



Zutaten für 6 Personen

Für die Corn-Ribs:

- 6 Kolben gekochter Zuckermais
- 60 g Butter
- 7 EL Worcestersauce
- 5 EL Sojasauce
- 2 EL Limettensaft
- 1 EL Ahornsirup
- 2 TL Knoblauchpulver
- 1,5 TL Chilipulver
- 1,5 TL geräuchertes Paprikapulver
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 TL gemahlener Koriander
- Meersalz

Für den Koriander-Joghurt-Dip:

- 300 g Naturjoghurt
- 1 Bund Koriandergrün
- 2 EL Limettensaft
- ½ rote Peperoni
- Salz
- Zucker

Zubereitung:

Zunächst den Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Währenddessen die gekochten Maiskolben vierteln. Dazu die Maiskolben hochkant auf eine feste Unterlage stellen und mit einem scharfen Messer der Länge nach halbieren. Dann die Hälften nochmals längs halbieren.

Für die Marinade die Butter in einem Topf zerlassen und mit Worcestersauce, Sojasauce, Limettensaft, Ahornsirup und den Gewürzen gut verrühren. Den Mais in ein ausreichend großes Gefäß legen, die Marinade darüber geben und den Mais von allen Seiten damit bedecken. Ca. 20 Minuten ziehen lassen. Den Mais in eine große Auflaufform oder auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und für ca. 40 Minuten backen, bis er leicht braun wird.

Für den Dip die halbe Peperoni und das Koriandergrün waschen und die Kerne der Peperoni entfernen. Peperoni und Koriander fein hacken, mit dem Joghurt und dem Limettensaft verrühren und mit Salz und Zucker abschmecken.

Guten Appetit!



Rezepte aus der Behr Küche