Maiskolben mit dreierlei Butter

Ausländische Küche

Zutaten (8 Personen)

» 4g getr. Steinpilze
» 50g Champignons
» 375g Butter/Margarine
» Salz & Pfeffer
» Cayennepfeffer
» 3-4 Stiele Oregano
» 2 Knoblauchzehe(n)
» 40g Tomaten-Paprika
» 1 TL Tomatenmark
» 2 EL Zucker
» 2 EL gem. Mandeln
» 5-6 Stiele Basilikum
» 2 EL ger. Parmesan
» 8 Kolben Mais
» 400ml Milch

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Steinpilze in ca. 100ml lauwarmem Wasser ca. 30min einweichen. Champignons putzen, waschen. Zwiebel schälen, fein würfeln. Steinpilze abgießen. Fond auffangen. Alle Pilze hacken.

2. Zwiebel in 1EL heißer Butter andünsten. Pilze ca. 2min mitbraten. Mit Pilzfond ablöschen. Einkochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Mit Salz und Pfeffer würzen, auskühlen lassen. Oregano waschen, hacken. Mit den Pilzen und 125g Butter verrühren.

3. Tomatenbutter: Eine Knoblauchzehe schälen. Mit Paprika und Tomatenmark pürieren, mit 125g Butter verrühren. Mit 1 Prise Zucker, Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

4. Mandeln rösten. Basilikum waschen und fein schneiden. Eine Knoblauchzehe schälen, hacken. Vorbereitete Zutaten mit Salz, 125g Butter und Parmesan mischen.

5. Butter anrichten und kalt stellen. Maiskolben evtl. putzen und waschen. Reichlich Wasser, Milch und 2EL Zucker in einem großen Topf aufkochen. Mais darin 25-30min garen. Herausheben und warm mit der Würzbutter servieren. Dazu Röstbrot.

Nährwerte: 340kcal/E4g/F29g/KH14g pro Portion

angelegt am: 27.04.2005 Rezept-Nr: 1848

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke