



Grillierter Süßmais mit Sherry-Marinade

- 4 Maiskolben*
- 3 EL Sojasauce
- 3 EL Olivenöl
- 3 EL trockener Sherry
- 3 EL flüssiger Honig
- ½ EL Sambal Oelek
- 1 Knoblauchzehe*
- 200 g Crème fraîche

*im Hoflädeli erhältlich

Rezept für 4 Personen.

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Blätter der Maiskolben flechten und zusammenbinden, Fäden entfernen. Kolben auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Alle Zutaten bis und mit Sambal Oelek in einer Schüssel verrühren. Knoblauch schälen, dazu pressen. Die Kolben mit 2/3 dieser Marinade bestreichen.

Backen: ca. 35 Minuten in der Mitte des Ofens. Danach Hitze auf 200 Grad erhöhen und ca. 15 Minuten in der oberen Hälfte des Ofens fertig backen. Herausnehmen und Maiskolben mit der restlichen Marinade bestreichen.

Crème fraîche glattrühren und auf den Kolben verteilen.

Dazu passen hervorragend: Grilliertes Fleisch oder gekochte Würste. Oder einfach etwas Salat.