

Mais-Allerlei

 [sites.arte.tv /glueck-teller/de/mais-allerlei-glueck-teller](https://sites.arte.tv/glueck-teller/de/mais-allerlei-glueck-teller)

Dieses Gericht kann als kleiner Snack zu Beginn des Essens gereicht werden. Ich habe es kreiert, um die große Vielfalt der peruanischen Maissorten mit verschiedenen Farben und Formen zu zeigen.

Maispüree (Basis)

Für etwa 1 kg

8 ganze Zuckermais-Kolben
100 g gelbe Paprikapaste
1 Frühlingszwiebel
3 Knoblauchzehen
1 kleiner Zweig Koriander
1 l Hühnerbrühe
Pflanzenöl
Salz

Maiskolben entkörnen. Frühlingszwiebel und Knoblauch separat fein hacken. 1 Löffel Öl in einem Topf erhitzen, Frühlingszwiebel dazugeben und auf kleiner Flamme anschwitzen. Den Knoblauch und anschließend den Korianderzweig dazugeben. Wenn der Knoblauch gekocht ist, die Paprikapaste dazugeben und gut umrühren. Die Maiskörner dazugeben und umrühren. Hühnerbrühe dazugeben und ca. 40 Min. kochen lassen. Salzen und abschmecken. Die gesamte Zubereitung anschließend in den Thermomix (oder Standmixer) geben. Durch ein Trichtersieb passieren und kalt stellen.

Gelber Maiskuchen

Für 20 Portionen (Snacks) + Chips

500 g Zuckermaispuée (siehe oben)
2,5 g Agar-Agar
2 Löffel Zucker
2 Prisen Salz
50 g gelbe Paprikapaste

Alle Zutaten in den Thermomix geben und auf 80 °C erhitzen. Wenn die Temperatur erreicht ist, bei maximaler Leistung rühren, bis die Masse eine gleichmäßige Konsistenz hat.

Die Zubereitung in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Form gießen und die Ränder der Folie über der Masse zusammenlegen. Beiseite stellen.

Violetter Maiskuchen

Für 20 Portionen (Snacks)

250 g Zuckermaispuée (siehe oben)
1,2 g Agar-Agar
35 g Purpurmais, eingekocht
1 Löffel Zucker
1 Prise Salz
25 g gelbe Paprikapaste

Zubereitung wie beim gelben Maiskuchen.

Mais-Chips

Für 40 Portionen

250 g Maiskuchenteig

50 g Tapiokamehl

25 g roter Mais, zerdrückt

Alle Zutaten in den Thermomix geben, auf einer Backmatte oder Backpapier verteilen und im Backofen 25 Min. bei 150 °C backen. Abkühlen lassen und vorsichtig in Chips zerbrechen.

Anrichten

Auf den Chips jeweils ein Stückchen gelben Maiskuchen, ein Stückchen violetten Maiskuchen und ein wenig Crème fraîche (oder Frischkäse) platzieren. Als kleinen Snack servieren.