

Maisküchlein mit mexikanischer Soße

Für 4 Personen

10 kleine Tomaten	1 Zwiebel	1 Chilischote
1 kleine Knoblauchzehe	3 EL Pflanzenöl	Salz
200 g Mais (Dose)	60 g Cornflakes, ungesüßt	4 Eier
80 g Butter	20 g Popcorn-Mais	1 TL Ras-el-Hanout
1/2 Avocado		

Für die Sauce die Tomaten waschen, den Strunkansatz entfernen und die Tomaten klein schneiden.

Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.

Die Chilischoten waschen, längs halbieren, entkernen und in feine Würfel schneiden.

Den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden.

Die Hälfte vom Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Den Knoblauch mitdünsten. Die Tomaten dazugeben und erhitzen, mit Salz würzen.

Für die Maiküchlein die Maiskörner auf einem Sieb abtropfen lassen, die Cornflakes zerbröseln. Die Eier in einer Schüssel verquirlen, leicht salzen. Die Maiskörner und die zerbröselten Cornflakes unterrühren.

Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen, kleine Portionen von der Maismischung hineingeben und zu Küchlein flachdrücken. Die Küchlein auf der Unterseite goldbraun braten, wenden und auf der anderen Seite ebenfalls goldbraun braten.

Aus der restlichen Maismischung weitere Küchlein braten. Die Küchlein auf Küchenpapier abtropfen lassen und warmhalten.

Für das Popcorn das restliche Öl und Popcorn-Mais in einen Topf geben, sodass Körner und Öl möglichst gleichmäßig auf dem Topfboden verteilt sind. Einen Deckel auflegen. Den Topf geschlossen bei starker Hitze aufheizen und die Maiskörner aufpuffen lassen (Deckel dabei nicht abheben!). Gelegentlich am Topf rütteln, damit alle Körner gleichmäßig aufpuffen. Den Herd ausschalten. Den Topf erst öffnen, sobald keine Körner mehr zerpuffen! Das Popcorn in eine Schüssel geben und mit Ras-el-Hanout mischen.

Das Fruchtfleisch der Avocado mit einem Löffel aus der Schale lösen, mit Salz würzen und mit einer Gabel zerdrücken. Das Avocado-Mus unter die Tomatenmischung rühren.

Die Maisküchlein mit der mexikanischen Sauce anrichten und mit Popcorn bestreuen.

Andreas Schweiger am 23. Juli 2020