

# Chili-Mais-Fritters auf Salatbett mit Chili-Dip

**Für zwei Personen**

**Für die Fritters:**

4 Frühlingszwiebeln	1 Limette	1 Dose Mais
2 Eier	130 g Mehl	100 ml Mineralwasser
1 TL Chiliflocken	$\frac{1}{2}$ TL Kreuzkümmel	4 EL Olivenöl
$\frac{1}{2}$ TL Salz		

**Für den Dip:**

150 g saure Sahne	1 TL Chilipulver
-------------------	------------------

**Für den Salat:**

200 g Feldsalat	1 Zehe Knoblauch	1 Limette
50 g Schmand	50 g Sahne	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Fritters den Kreuzkümmel im Mörser mahlen und in einer Pfanne ohne Fett kurz rösten. Den Saft einer Limette auspressen. Die Eier trennen und die Eiweiße steif schlagen. Die Eigelbe mit dem Mineralwasser und dem Limettensaft verquirlen. Anschließend das Mehl mit dem Kreuzkümmel, einem Teelöffel Chiliflocken und Salz vermengen. Das gewürzte Mehl und die Eigelbmasse nach und nach unter den Eischnee heben und zu einem glatten Teig rühren. Die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden, den Mais abtropfen lassen und beides unter den Teig mengen. Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Maismasse mit einem Esslöffel in kleinen Portionen in das Fett geben und von jeder Seite vier Minuten goldbraun braten. Die Fritters auf Küchenpapier abtropfen lassen und im Ofen warm halten. Für den Dip die saure Sahne glatt rühren und mit einem Teelöffel Chiliflocken vermengen. Für den Salat die Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Den Schmand mit der Sahne und dem Knoblauch verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend den Saft einer Limette auspressen. Das Dressing mit etwas Limettensaft abschmecken. Den Feldsalat waschen, trocken schleudern und mit dem Dressing anmachen. Die Chili-Mais-Fritters mit dem Salat und dem Chili-Dip auf Tellern anrichten und servieren.

Fred Hilke am 25. November 2014