

Suppen:

Maissuppe mit Koriander

Zubereitung

- ▷ Die rohen Maiskolben in den gelochten Garbehälter legen und 25 Minuten bei 100 °C dämpfen.
- ▷ Aus dem Garraum nehmen und die beiden Enden mit einem scharfen Messer abschneiden.
- ▷ Die Maiskolben senkrecht stellen und die Körner vertikal vom Strunk schneiden.
- ▷ Nun die Maiskörner mit dem Stand- oder Stabmixer fein pürieren und durch ein Küchensieb in die grosse Saucenpfanne passieren.
- ▷ Mit der Gemüsebouillon aufgiessen und auf dem Herd aufkochen.
- ▷ Mit dem Rahm und der Butter verfeinern.
- ▷ Salzen, pfeffern und vom Herd nehmen.
- ▷ Beiseite stellen.

Anrichten

- ▷ Die Maissuppe auf 4 Suppenteller verteilen.
- ▷ Mit Korianderkörnern bestreuen und mit den gezupften Korianderblättern garnieren.

Garstufen Mais

mit Vorheizen – Auflage 1

25 Minuten 100 °C Dämpfen

Zutaten

- 2 grosse frische Süssmaiskolben
- 5 dl Gemüsebouillon
- 1 dl Vollrahm
- 50 g Butter, zimmerwarm
- Salz und Pfeffer
- 1 kleiner Bund Koriandergrün, Blätter abgezupft
- 1/2 TL Korianderkörner