

Hier und heute

Maiskolben aus dem Ofen mit Parmesan-Zitronenbutter und würzigen Schweinesteaks
Maiszeit! Julia Floß röstet Maiskolben im Ofen und serviert sie mit Parmesan-Zitronenbutter zu würzigen Schweinesteaks.

Das Rezept

von Julia Floß für vier Portionen

Zutaten für die Steaks

- 4 Schweinenackensteaks
- 3 EL Olivenöl
- 1 EL Zitronensaft und 1 Zitrone
- 1-2 Knoblauchzehen
- 1 TL Oregano
- ½ TL Paprikapulver
- schwarzer Pfeffer
- Salz

Zutaten für die Maiskolben

- 4 frische Maiskolben (alternativ vorgegarte Maiskolben)
- 4 EL weiche Butter
- Abrieb und Saft von 1 Zitrone
- 2 (schwarze) Knoblauchzehen
- 1 EL Honig
- Chiliflocken, schwarzer Pfeffer, Salz
- 70 g Parmesan

Zubereitung

Den Backofen auf 220 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Die Steaks in eine Schüssel oder einen Gefrierbeutel geben. Olivenöl, einen Esslöffel Zitronensaft, den gehackten Knoblauch, Oregano, Paprikapulver, eine ordentliche Prise schwarzen Pfeffer und etwas Salz gründlich mischen. Die Marinade zu den Steaks geben und mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

In der Zwischenzeit die Maiskolben von Blättern und Heu befreien und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Die Maiskolben 25 bis 30 Minuten im Backofen unter gelegentlichem Drehen rösten.

Die weiche Butter mit Zitronenabrieb, etwas Zitronensaft, dem gehackten Knoblauch, Honig, Chili, Pfeffer, Salz und 50 Gramm fein geriebenem Parmesan verrühren.

Die Steaks aus der Marinade nehmen und in einer Pfanne von beiden Seiten drei bis vier Minuten anbraten. Steaks in Alufolie wickeln und kurz ruhen lassen.

Die Maiskolben aus dem Backofen nehmen, rundherum mit der Butter bestreichen und den restlichen Parmesan darüber reiben. Zusammen mit den Schweinenackensteaks servieren.