

# Beilage

## Maiskolben mit Misobutter

### Zutaten:

2 St. Maiskolben  
0.25 St. Zwiebeln  
15 g Ingwer  
30 g Shitake  
100 g Butter  
30 g Misopaste weiß oder hell  
20 ml Ponzu  
2 EL Pflanzenöl  
5 g Togarashi Chilipulver  
Salz  
Zucker

### Zubereitung:

Die Blätter und den Bart des Maiskolbens entfernen. Einen großen Topf mit Wasser und einer Prise Zucker zum Kochen bringen. Darin die Maiskolben ca. 20 Minuten kochen. Danach aus dem Wasser nehmen und gut abtropfen. Währenddessen für die Miso Butter Zwiebel und Ingwer schälen und in feine Würfel schneiden. Bei den Shiitake Pilzen die Stiele entfernen und fein schneiden. In einer Pfanne Pflanzenöl erhitzen und darin Zwiebel, Ingwer und Shiitake farblos anschwitzen. Anschließend in einer Schüssel abkühlen lassen. Die Butter in kleine Würfel schneiden und kaltstellen. Die kalte Zwiebelmasse mit Ponzu und Miso Paste in ein Gefäß geben und mit einem Stabmixer gut pürieren. Die kalte Butter nach und nach untermixen sodass eine homogene Masse entsteht. Die Maiskolben in einer Pfanne mit Pflanzenöl auf allen Seiten gut anbraten, danach großzügig mit Miso Butter bestreichen und mit Togarashi Chilipulver bestreuen und servieren.