

SALSA MIT GEGRILTEM MAIS UND MONTMORENCY KIRSCHEN

Diese Salsa passt perfekt zu gegrilltem Huhn.



ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN:

- 1 Tasse getrocknete Montmorency Kirschen
- 1/2 Tasse Wasser
- 3 frische Maiskolben
- 1/2 Tasse rote Zwiebeln, gehackt
- 1 Teelöffel fein gehackter Knoblauch
- 1/4 Tasse frischer Koriander, gehackt
- 1/2 Tasse Zitronen- oder Limonensaft
- Salz und Chilies nach Geschmack

ZUBEREITUNG:

Die Montmorency Kirschen mit dem Wasser in einem kleinen Topf erhitzen. Etwa 5 Minuten köcheln lassen, bis das Wasser leicht sirupartig wird und die Kirschen aufgequollen sind. Topf vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Maiskolben unter dem Backofengrill oder über der Gasflamme rösten, bis sie rundherum gebräunt sind.

Ebenfalls abkühlen lassen, dann die Maiskörner vom Kolben pülen. Schließlich die Maiskörner, die Montmorency Kirschen samt Saft, die Zwiebel, Knoblauch und Koriander, Zitronensaft und eventuell Chilies verrühren und mit Salz abschmecken.