



### **Zutaten Maiskolben mit Spezialbutter**

2 Maiskolben, vorgegart, halbiert  
Etwas Rapsöl  
Zucker, Salz, Pfeffer aus der Mühle  
150 g Butter, weich  
1 Knoblauchzehe, durchgepresst  
2 Sardellenfilets, fein gehackt  
1 Schalotte, klein gewürfelt  
1 Bund Basilikum und 1/2 Bund Petersilie,  
grob gehackt  
1 TL Senf  
1 EL Zitronensaft und 1 TL Orangensaft  
2 bis 3 Spritzer Tabascosauce  
1 Msp. Paprikapulver  
1 Spritzer Worcestersauce  
1 Schuss Cognac  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

### **Zubereitung Maiskolben mit Spezialbutter**

Maiskolben mit Rapsöl bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen und anschliessend ca. 10 Minuten grillieren. Für die Kräuterbutter die Butter luftig aufschlagen. Alle Zutaten unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Basilikumbutter auf eine Folie geben, zu einer Wurst einrollen, im Kühlschrank fest werden lassen. Maiskolben mit Kräuterbutter servieren.