

Rezepte mit Popcorn

Popcorn-Zubereitung

Es lohnt sich, die Maiskörner vor der Zubereitung etwas zu befeuchten - idealerweise zwei Tage davor, aber ein paar Stunden helfen auch. Wenn Popcornmais zu lange lagert, wird er trocken, die Schale noch härter und die Körner gehen dann nicht auf. Mais einfach in ein Schraubglas geben und je 250 g Körner 2 EL Wasser hinzufügen. Glas verschließen und ab und zu schütteln.

Dann einen großen, breiten Topf auf den Herd setzen, 2-3 EL Olivenöl hineingeben und erhitzen. Maiskörner hinzufügen, nur so viele, dass sie sich auf dem Topfboden verteilen und jeder Bodenkontakt hat. Deckel auf den Topf setzen und immer wieder leicht schütteln, damit die Körner nicht verbrennen. Wenn keine Körner mehr aufgehen, vorsichtig Deckel abnehmen und Popcornflocken in eine Schüssel geben, nicht gepoppte Maiskörner entfernen.

Olivenöl auf die (sauberen) Handflächen geben und damit die Flocken gut vermischen und - solange sie noch warm sind - Salz und Gewürze darüber streuen. Bei süßem Popcorn geklärte Butter oder High Oleic Bratöl statt Olivenöl nehmen und am Schluss geschmolzene Butter.

Wenn das Popcorn weich geworden ist, reichen 4-5 Minuten im heißen Ofen, damit er wieder knusprig wird.

Herzhaftes Popcorn

- mit fein gemahlenem Piment d'Espellette
- mit Madras-Curry
- mit feinem Rosmarinpulver und geriebenem Parmesan
- mit Thai-Currypaste / Balsamico / Teriyaki-Wasabi-Sauce / Honigsenf (in Olivenöl aufgelöst)
- mit Trüffelöl (mit geschmolzener Butter vermischt)

In herzhaften Gerichten:

- auf Cremesuppen statt Croutons
- in Salaten
- auf Crostini mit cremigem Belag
- für Käsebällchen
- als Füllung für Schinkenröllchen

Süßes Popcorn

- mit Anis und geschmolzener Butter
- mit Ahorn-Sirup
- mit Kastanienhonig und gehackter frischer Minze
- mit Akazienhonig und frischen Thymianblättchen
-

Mit salzigem Karamell:

Für 60 g Maiskörner (3 EL) 30 g Butter, 60 g Zucker und 2 EL Honig gut vermischen, in einem Topf bei mittlerer Hitze erwärmen und karamellisieren lassen. Topf dabei immer wieder schwenken.

Wenn die Masse goldbraun wird, etwas Natron hinzufügen und gut rühren. Das Popcorn dazugeben und mit einem Kochlöffel gut vermischen bis alle Flocken von Karamell überzogen sind.

Popcornflocken auf einem leicht geölten Backblech verteilen und mit einem geölten Löffel auseinandertrennen und mit etwas Fleur de Sel bestreuen.

Blech ca. 5 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben, bei 190° C . Dann komplett abkühlen lassen. Perfekt als Topping für Vanilleeis oder Milchreis!

Popcorn-Müsli-Riegel:

Fertigmüsli mit gehackten Popcornflocken und Sesamsamen vermischen. Butter, Zucker und Honig gut vermischen und in einem Topf bei mittlerer Hitze erwärmen bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat. Masse auf ein leicht geöltes Backblech streichen und trocknen lassen. Am Tage danach in Streifen schneiden.