

Grüner Spargel im Tempura Teig mit Holunder-Chilimayonnaise aus dem Sporthotel Wagrain

♥ für 4 Personen

GRÜNER SPARGEL IM TEMPURABACKTEIG

12 Stangen grüner Spargel
100 g glattes Mehl
1 Eiklar
1 Msp. Backpulver
200 ml Eiswasser
eine Prise gemahlene Koriander
Abrieb einer halben Limette
500 ml Speiseöl (Raps oder Sonnenblumen)

HOLUNDER-CHILIMAYONNAISE

2 Eigelb
250 ml Speiseöl (vorzugsweise Sonnenblumenöl)
Msp. Chili gehackt
Salz, Pfeffer und Senf
Holundersirup, Weißweinessig

ZUBEREITUNG

Den Spargel von unten ca. ein Drittel schälen, falls die Enden holzig sind diese großzügig wegschneiden. Das Mehl mit Eiklar, Salz, Koriander, Limettenabrieb und Backpulver in einer Schüssel mischen und Eiswasser mit dem Schneebesen unterrühren, bis ein dünner Teig entstanden ist. Den Spargel durch den „Tempurateig“ ziehen und in Öl goldbraun backen.

ZUBEREITUNG

Das Eigelb mit etwas Senf, Salz und Pfeffer in der Küchenmaschine verrühren. Das Öl tropfenweise hinzufügen bis sich eine sogenannte Emulsion bildet. Die Mayonnaise, je nach Geschmack, mit Holundersirup und Essig abschmecken. **!WICHTIG!** Die Mayonnaise mit frischen Eiern ist nur für den sofortigen Verzehr geeignet.

ANRICHTEN:

Hierfür eignet sich ein bunter Frühlingssalat mit Avocado, Radieschen und Kohlrabi. Einen leicht fruchtigen Touch geben Grapefruitfilets.