

FRITTIERTER SPARGEL

MIT ERDBEER-WILDKRÄUTER-SALAT,
KARAMELLISIERTEM ZIEGENKÄSE UND ZITRONEN-HOLLANDAISE

Zwingenberger Weinfest – Rezept zum Mitkochen, präsentiert von:



FRITTIERTER SPARGEL

MIT ERDBEER-WILDKRÄUTER-SALAT,
KARAMELLISIERTEM ZIEGENKÄSE UND ZITRONEN-HOLLANDAISE

Zutaten für 4 Personen:

- 12 Stück weißer Spargel
am besten dicken Spargel verwenden
- Pankomehl
- Weizenmehl
- 12 Eier
- 500 g Butter
- Zitronenzeste Bio Zitrone
- Zitronensaft Bio Zitrone
- 2 Stück Ziegenkäse
- 1 Schale Erdbeeren
- Essigessenz
- Rapsöl
- Brauner Zucker
- Wildkräutersalat

Weinempfehlung:
Silvaner 2018,
Weingut Schloss Schönberg

Dressing Zubereitung:

6 Erdbeeren, 2 EL Essig, 4 EL Rapsöl,
2 EL Zitronensaft, 2 EL Zucker

Zutaten zusammengeben und mixen,
bis eine konsistente Masse entsteht.

Spargel Zubereitung:

1. Spargel schälen.
2. Panierstation aufbauen: 1 Teller mit Mehl, 1 Teller mit 3 verrührten Eiern, 1 Teller mit Pankomehl nebeneinander stellen.
3. Spargel panieren: Zuerst im Mehl wälzen, dann in den Eiern und anschließend im Pankomehl, sodass der Spargel schön bedeckt ist.
4. Frittierfett erhitzen und Spargel frittieren, bis er goldbraun ist. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.
5. Während der Spargel frittiert, bereiten Sie die Hollandaise-Sauce zu.

Hollandaise Zubereitung:

1. Die Butter langsam bei niedriger Temperatur schmelzen.
2. 8 Eigelbe in eine Glasschale geben.
3. Einen Topf mit Wasser leicht erhitzen und dann die Glasschale obendrauf setzen. Zu dem Eigelb noch 4 EL Wasser hinzugeben. Ständig rühren, bis eine angedickte Masse entsteht. Schale von der Wärme wegnehmen und dann langsam unter dauerhaftem Rühren die flüssige Butter hinzugeben.
4. Jetzt mit Zitronenzeste, Salz und Pfeffer abschmecken.

Fertigstellung und Anrichten:

1. Die Erdbeeren waschen, den Strunk entfernen und die Erdbeeren in Scheiben schneiden.
2. Wildkräutersalat waschen und mit Erdbeeren und Dressing vermischen.
3. Salat auf den Tellern verteilen.
4. Ziegenkäse zerkleinern, mit braunem Zucker bestreuen, auf kleiner Flamme karamellisieren und anschließend über den Salat streuen.
5. Spargel in Pyramiden-Form auf den Tellern anrichten.
6. Die Zitronen-Hollandaise über den Spargel drapieren.

GUTEN APPETIT!



Präsentiert von:



Rezept: Dominic Firat

Tipp: Sie können das Gericht im Halben Mond in Heppenheim genießen. Auch finden Sie unser Rezept zum Nachkochen auf der Homepage vom Spargelhof Wendel.