

# Weißer Spargel Orangen-Butter, grüner Spargel Dill

## Für zwei Personen

### Für den weißen Spargel:

500 g weißen Spargel	1 Orange, (Abrieb, Saft)	60 g Butter
1 EL Orangenmarmelade	1 EL Mandelblättchen	½ TL Zucker
Salz	weißer Pfeffer	

### Für den grünen Spargel:

500 g grüner Spargel	1 EL Kapern	1 EL Mandelblättchen
3-4 Zweige Dill	½ TL Isot Biber-Flocken	1 TL brauner Zucker
50 ml Olivenöl	Salz	Pfeffer

### Für das frittierte Ei:

2 Eier, Größe XL	1 Ei, Größe M	1 EL Sahne
2 EL Apfelessig	Pankomehl	Mehl
Öl	½ TL Salz	Eiswasser

### Für die Garnitur:

1 Orange, davon Abrieb	1 Zitrone, davon Abrieb	1-2 Zweige Kerbel
------------------------	-------------------------	-------------------

### Für den weißen Spargel:

Den Spargel schälen, holzige Enden abschneiden und evtl. mit etwas Küchengarnt portionsweise bündeln. In einem Topf ca. 1,5 Liter Wasser aufkochen und Salz, Zucker und 2 Teelöffel Butter dazugeben. Spargel darin ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze leicht bissfest garen.

Orange heiß abspülen und die Schale abreiben bzw. feine Streifen davon schneiden. Dann halbieren und den Saft auspressen.

Mandelblättchen in einer Pfanne anrösten, restliche Butter und Orangensaft dazugeben und leicht bräunen. Mit Salz, Pfeffer und Orangenmarmelade abschmecken. Zum Schluss Orangenzeste einrühren.

Spargel mit Orangen-Mandelbutter anrichten.

### Für den grünen Spargel:

Spargel im unteren Drittel schälen, holzige Enden abschneiden. Spargel in kleine Stücke schräg anschneiden, Köpfe extra beiseitelegen.

Mandeln kurz rösten, aus der Pfanne nehmen.

Spargelstücke mit etwas Salz und dem Zucker bei mittlerer Hitze kurz anbraten, dann etwas ziehen lassen. Spargelspitzen und Isot Biberflocken dazugeben und etwas ziehen lassen. Alles mit Pfeffer und Salz würzen. Spargel warm stellen.

Öl erhitzen und die Kapern kurz darin frittieren. Dill abbrausen, trockenwedeln und grob hacken.

Kapern und Dill kurz vor dem Servieren zu den Mandelblättchen geben und durchschwenken.

### Für das frittierte Ei:

In einem großen Topf ca. 2 Liter Wasser mit Apfelessig und Salz zum Kochen bringen. Hitze reduzieren, sodass das Wasser leicht siedet.

XL-Eier einzeln in eine Tasse geben. Mit einem Schneebesen das siedende Wasser stark umrühren und auf diese Weise einen Strudel erzeugen. Ei aus der Tasse vorsichtig in den Strudel gleiten lassen und ca. 2-3 Minuten pochieren. Mit einer Schaumkelle das Ei aus dem Wasser nehmen und sofort in Eiswasser abschrecken. Auf Küchenpapier gut abtropfen lassen.

M-Ei mit Sahne verquirlen. Eine Panierstraße aus Mehl, verquirltem Ei und Pankomehl aufstellen und das pochierte Ei vorsichtig panieren.

Öl in Fritteuse auf 180 Grad vorheizen und die panierten Eier kurz in heißem Öl goldbraun frittieren. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

**Für die Garnitur:**

Orange und Zitrone heiß abspülen und die Schale abreiben. Grünen Spargel auf den Teller anrichten und öffnen. Frittiertes Ei vorsichtig auf den grünen Spargel geben. Kapern-Dill-Mandel-Mischung dazu reichen.

Mit Kräutern, Zitronen- und Orangenabrieb garnieren und zusammen servieren.

Uwe Hafner am 20. April 2023