

Grüner Spargel mit Estragon-Soße und gebackenem Ei

Für zwei Personen

3 Eier	500 g grüner Spargel	1 Bund Estragon
100 ml Schmand	100 ml Sahnejoghurt	Mehl, Paniermehl
Pflanzenöl	Salz, schwarzer Pfeffer	

Zwei Eier acht Minuten kochen, anschließend in Eiswasser abschrecken und pellen. Den grünen Spargel von den Enden befreien. Den Spargel in reichlich Salzwasser zehn Minuten garen. Den Estragon zupfen und einige Stiele zur Dekoration beiseite legen. Die Estragonblätter mit dem Schmand und dem Sahnejoghurt pürieren. Das restliche Ei verquirlen. Das Paniermehl auf einem Teller ausbreiten. Die gepellten Eier mit Salz und Pfeffer würzen und leicht mehlieren. Die Eier erst in dem verquirlten Ei und anschließend in dem Paniermehl wenden. Das Pflanzenöl in einem Topf erhitzen und die panierten Eier darin frittieren. Den Spargel mit dem panierten Ei auf einem Teller anrichten. Mit der Estragonsoße garnieren und servieren.

Jens Rosenlieb am 03. Juli 2012