

# Grüner Spargel mit Mango-Tomaten-Salsa und Burrata

## Für zwei Personen

### Für den Spargel:

|                      |        |              |
|----------------------|--------|--------------|
| 400 g grüner Spargel | 2 Eier | 200 g Butter |
| Rapsöl               | Mehl   | Pankomehl    |

### Für die Salsa:

|                             |                 |               |
|-----------------------------|-----------------|---------------|
| 5 Tomaten                   | 2 Mangos        | 2 Orangen     |
| 2 Limetten                  | 2 rote Zwiebeln | 1 Chilischote |
| 1 Bund Kräuter der Provence | 1 EL Sojasauce  | 1 EL Sesamöl  |
| Orangenöl                   | 1 Prise Zucker  | Salz          |

### Für die Burrata:

|                   |           |                 |
|-------------------|-----------|-----------------|
| 250 g Burrata     | 1 Limette | 1 essbare Blüte |
| 1 Schuss Olivenöl | Salz      | Pfeffer         |

### Für den Spargel:

Den Spargel waschen und die Enden entfernen. Eier trennen und das Eigelb schaumig schlagen. Spargel zuerst im Pankomehl wälzen.

Anschließend ins Eigelb geben und danach erneut in das Pankomehl geben und panieren. Eine Pfanne mit Rapsöl erhitzen und den panierten Spargel darin knusprig backen.

### Für die Salsa:

Tomaten waschen und in Würfel schneiden. Zwiebeln abziehen und würfeln. Mango schälen und ebenfalls in gleichmäßige Würfel schneiden.

Chilischote längs halbieren und hacken. Den Saft der Orangen und Limetten auspressen und mit Chili, Sojasauce, Sesamöl sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Mit den gewürfelten Tomaten, Zwiebeln und Mangos ziehen lassen. Kräuter der Provence abbrausen, trockenwedeln, hacken und ebenfalls hinzugeben. Mit Orangenöl beträufeln.

### Für die Burrata:

Limette abreiben und auf die Burrata geben. Außerdem einen Schuss Olivenöl drübergeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit der Blüte garnieren.

Chris Schabrau am 26. Juli 2022