

Spargel mit Sauerampfer-Mayonnaise und Römer-Salat

Für 4 Personen

1 Bund weißer Spargel	1 Bund grüner Spargel	1 Knoblauchzehe
etwas Salz, Pfeffer	1 TL brauner Zucker	1 Zitrone (Schale)
4 Eier	4 Scheiben Toastbrot	etwas Mehl
ca. 500 g Fett		

Für die Mayonnaise:

1/2 Bund Sauerampfer	1 Knoblauchzehe	1/2 Bio-Orange
1 Eigelb	1 TL Senf	1 Spritzer Zitronensaft
1 Prise Salz	1-2 EL Apfeldicksaft	100 ml Olivenöl
1 Prise Cayennepfeffer		

Für den Salat:

4 Köpfe Mini-Römersalat	1 Knoblauchzehe	1 Eigelb
2 EL groben Senf	2 EL Parmesan, gerieben	1/2 TL Salz
etwas groben Pfeffer	2-3 EL Apfeldicksaft	2 EL heller Balsamico
2 EL Brühe	50 ml Olivenöl	50 ml Rapsöl, kalt gepresst

Den Spargel schälen, Knoblauchzehe schälen und fein schneiden. Spargel in einer flachen Schale mit Salz, Pfeffer, Knoblauch, braunen Zucker und Zitronenabrieb würzen und ca. 10 Minuten marinieren. Sauerampfer waschen, trocken schütteln und grob schneiden. Knoblauch schälen und fein schneiden. Orangen heiß abwaschen, abtrocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Sauerampfer mit Knoblauch, Eigelb, Senf, Saft und Abrieb der Orange, Zitronensaft, Salz und Apfeldicksaft in ein hohes schmales Gefäß geben und mit einem Stabmixer mixen. Nach und nach das Olivenöl hinzugeben. Zum Schluss noch einmal mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Die Salatköpfe waschen und der Länge nach halbieren. Für das Dressing Knoblauch schälen, fein schneiden und mit Eigelb, Senf, Parmesan, Salz, Pfeffer, Apfeldicksaft, Balsamico und Brühe in ein hohes, schmales Gefäß geben und mit dem Pürierstab mixen. Nach und nach Olivenöl und Rapsöl dazugeben und mit dem Mixer emulgieren.

Die Eier verquirlen, das Toastbrot fein reiben. Den Spargel zuerst in Mehl, dann im verquirlten Ei und anschließend in dem geriebenen Toastbrot panieren. Die Spargelstangen in einem Topf (oder Fritteuse) mit 160 Grad heißem Fett ausbacken bis sie außen goldgelb sind, herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Salathälften auf Tellern anrichten und mit dem Dressing übergießen. Frittierten Spargel mit der Sauerampfer-Mayonnaise dazu anrichten und servieren.

Tarik Rose am 24. April 2015