

Für Spargel mit Tomaten-Salsa

Für 2 Personen:

6 Stangen geschälter weißer Spargel	5 EL Mehl	3 Eier
5 EL Panko (jap. Paniermehl)	5 EL Bratöl	3 Tomaten
1/2 rote Zwiebel	1 Zitrone	2 EL Sojasauce
1 TL Zucker	1 TL Gemüsebrühe	1/2 Bund Koriander
1 Msp. Gewürzsalz	1 Msp. Pfeffermix	

Spargelstangen erst in Mehl, dann in verquirltem Vollei und zum Schluss in Panko oder Paniermehl wenden.

Dann alles ein zweites Mal panieren. Die Spargelstangen noch mal in Ei, dann noch mal in Panko oder Paniermehl wenden. Bratöl in einer Pfanne erhitzen. Die Spargelstangen in heißem Bratöl unter Wenden ca. 4 Minuten braten.

Strunk aus den Tomaten herausschneiden, dann das Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Zwiebel fein würfeln und zu den Tomaten geben. Zitronensaft darüber auspressen, Sojasauce angießen, Zucker und Gemüsebrühepulver darüberstreuen. Korianderblätter klein hacken und dazugeben. Alles gut verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Sesamöl und Mango-Chili-Öl angießen.

Nach ca. 4 Minuten Butter zum Spargel geben und den Spargel im Butter-Öl-Gemisch 1 Minute weiterbraten.

Spargel aus der Pfanne nehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und nochmals mit Salz und Pfeffer würzen. Spargel mit Tomaten-Salsa anrichten.

Steffen Henssler am 07. Mai 2022