

# Tempura-Spargel mit gebratenen Garnelen und Hollandaise

**Für zwei Personen**

**Für den Sud:**

2 rote Chili                      1 Zehe Knoblauch                      1 Knolle Ingwer  
250 ml Reiswein

**Für den Tempura-Teig:**

80 g Wasabipaste                      50 g Stärkemehl                      50 g Mehl

**Für den Spargel:**

10 Stangen weißer Spargel      10 Stangen grüner Spargel      1 Mango  
300 g Stärkemehl                      gehärtetes Kokosfett

**Für die Hollandaise:**

$\frac{1}{2}$  EL rote Chili                       $\frac{1}{2}$  EL Knolle Ingwer                       $\frac{1}{2}$  EL Knoblauch  
4 Eier, davon 4 Eigelb                      250 g warme Butter                      Salz, Pfeffer

**Für die Garnelen:**

10 Garnelen                      1 Limette, Abrieb                      2 Zehen Knoblauch  
Olivenöl                      Salz                      Pfeffer

**Für die Garnitur:**                      1 Zweig Koriander

**Für den Sud:**

Die Chilischoten waschen, trocken topfen und das grüne Ende abschneiden. Ingwer schälen, den Knoblauch abziehen und jeweils in Scheiben schneiden. Chili, Knoblauch und Ingwer in einem Topf mit Reiswein aufkochen lassen, bis ein Sud entstanden ist und abkühlen lassen. Den Sud abseihen.

**Für den Tempura-Teig:** Das Stärkemehl und das Mehl in einer Schüssel vermengen. Wasabipaste hinzufügen und nach und nach mit Eiswasser zu einem glatten Teig verrühren. In der Mitte in kleinen Kreisen anfangen zu rühren, sodass keine Klumpen entstehen. Eiswasser macht den Tempura-Teig beim Ausbacken noch knuspriger, aufgrund der Schockwirkung.

**Für den Spargel:** Den weißen Spargel schälen und von den Enden befreien. Den grünen Spargel so belassen und nur die Enden schälen und abschneiden. Spargel im Stärkemehl, dann im Tempura-Teig wenden und in einer Pfanne mit heißem gehärtetem Kokosfett ausbacken, bis dieser goldgelb ist. Hitze der Pfanne, während der Spargel ausbäckt, verringern. Anschließend den Spargel auf einem Küchentuch abtropfen. Mango waschen, von Kern und Schale befreien und einige Scheiben abschneiden und auf einem Teller anrichten.

**Für die Hollandaise:** Die Chilischoten längs aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien und klein hacken. Den Ingwer schälen, den Knoblauch abziehen und beides klein hacken. Butter in einem Topf zerlassen. Eigelb vom Eiweiß trennen. Eigelbe und den Sud in einer Konditorschüssel über einem Wasserbad (nur Wasserdampf) aufschlagen, bis alles cremig-dick wird. Nach und nach die flüssige Butter untermischen. Chili, Knoblauch und Ingwer hinzugeben und anschließend die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Garnelen:** Die Garnelen waschen und trocken tupfen. Limette reiben. Garnelen mit ganzen Knoblauchzehen in einer heißen Pfanne mit Olivenöl anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Limettenabrieb würzen.

**Für die Garnitur:** Den Koriander abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Den Tempura-Spargel auf die Mango-Scheiben geben. Darüber die gebratenen Garnelen verteilen, mit asiatischer Hollandaise betreufeln, mit Koriander garnieren und servieren.

Johann Lafer am 12. Mai 2017