

Salat von gebackenem Spargel mit leichter Remoulade

Für zwei Personen

Für den Spargel:

5 Stangen weißer Spargel	5 Stangen grüner Spargel	100 g Parmesan
100 g Pankobrösel	2 Eier	70 g Mehl
300 ml Frittieröl	Salz	Pfeffer

Für die Remoulade:

2 EL Mayonnaise	4 EL Joghurt	2 Schalotten
1 Zitrone, Abrieb	1 EL Gewürzgurken	2 gehackte Sardellenfilets
1 TL Kapern	4 Zweige glatte Petersilie	$\frac{1}{4}$ Bund Kerbel
$\frac{1}{4}$ Bund Estragon		

Für die Garnitur:

4 kleine Radieschen mit Grün 2 Beete Afilakresse

Für den Spargel:

Das Öl in einem kleinen Topf auf ca. 170 Grad vorheizen.

Den Spargel in kochendem Salzwasser etwa 5 Minuten vorgaren, in Eiswasser abschrecken und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Die Spargelstangen in ca. 6 cm lange Stücke schneiden. Die Eier mit einer Gabel in einer Schüssel verquirlen. Das Ei mit Salz und Pfeffer würzen. Den Parmesan auf einer Vierkantreibe reiben und mit den Bröseln mischen.

Die Schnitzel in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen, durch Ei ziehen und anschließend in der Panko-Parmesan-Mischung panieren. Im Frittieröl goldgelb ausbacken.

Für die Remoulade:

Kerbel, Petersilie und Estragon abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden.

Die Mayonnaise mit Joghurt verrühren und mit gehackten Gewürzgurken, Kapern, Sardellenfilets, Petersilie, Kerbel und Estragon vermengen. Mit Zitronenabrieb abschmecken.

Für die Garnitur:

Radieschen auf einem Trüffelhobel dünn hobeln und in eine Schüssel mit Eiswasser geben.

Den gebackenen Spargel mit Remoulade, Radieschen und Kresse garnieren und servieren.

Mario Kotaska am 20. April 2018