

Spargel mit Gurken-Mango-Salat und Koriander-Mayonnaise

Für zwei Personen

Für den Spargel:

6 Stangen weißer Spargel	80 g Kataifi-Teig	50 ml Rapsöl
Salz	Pfeffer	

Für den Salat:

1 Salatgurke	1 Thai-Mango	1 Limette, Saft
1 TL Rohrzucker	Salz	Pfeffer

Für die Mayo:

100 ml Rapsöl	1 Ei, Eigelb	1 TL Senf
$\frac{1}{2}$ TL Zucker	1 TL Weißweinessig	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander
1 EL Olivenöl	Shiso-Kresse	

Für den Spargel:

Den Spargel waschen, schälen und die Enden abschneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Kataifi-Teig umwickeln.

Spargelstangen in einer Pfanne mit Öl knusprig und goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

Für den Salat:

Gurke waschen, schälen, entkernen und klein würfeln. Mangos schälen, Fruchtfleisch vom Kern lösen und klein würfeln. Limette halbieren und auspressen. Gurke, Mango und Limettensaft mit Zucker und Olivenöl verrühren. Mit Salz, Pfeffer würzen und den Salat damit marinieren.

Für die Mayo:

Das Eigelb mit dem Senf in einer Schüssel verrühren. Ein Viertel des Öls tröpfchenweise zugeben und unterschlagen. Das übrige Öl langsam einlaufen lassen und dickcremig unterschlagen. Mit Weißweinessig, Zucker, Salz und Pfeffer würzen.

Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Koriander unter die Mayonnaise rühren. Gurken-Mangosalat auf einem Teller anrichten, Spargel darauf legen und mit der Mayonnaise garnieren. Shiso-Kresse abschneiden, darüber streuen und servieren.

Johann Lafer am 21. April 2017