

Panierter weißer Spargel mit Limetten-Aioli

»Auch die Königin unter den Gemüsesorten möchte sich gerne einmal verkleiden.«

Zutaten

1 kg weißer Spargel

1 EL Zucker

2 EL Salz

2 Eier

100 g Mehl

200 g frisch geriebene Semmelbrösel

2 l Öl zum Frittieren

Limetten-Aioli

2 Knoblauchzehen

Salz

1 Eigelb (Zimmertemperatur)

1 TL scharfer Senf

Abrieb und Saft von 1 Limette

Pfeffer

200 ml Olivenöl

3 EL geschlagene Sahne

1. Den Spargel mit dem Gemüseschäler schälen und die unteren, holzigen Ende abbrechen. In einen Topf mit 3 l kochendem Wasser geben, Zucker und Salz zugeben und 4 Minuten blanchieren. Den Spargel aus dem Sud nehmen, auf Küchenpapier abtropfen und abkühlen lassen. Spargelfond beiseite stellen.

2. Die Eier aufschlagen und leicht verquirlen. Die Spargelstangen einzeln in Mehl wenden, durch die Eier ziehen und mit den Semmelbröseln panieren. In einem Topf mit heißem Öl 3–4 Minuten goldbraun ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Machen Sie die Probe mit einem Holzspieß: Spieß ins heiße Öl tauchen, sobald Bläschen aufsteigen, ist die richtige Temperatur von ca. 160 °C erreicht! Tipp: Sie können auch eine Fritteuse verwenden.

3. Für die Limonen-Aioli den Knoblauch schälen und in einem Mörser mit Salz zerstoßen. Mit Eigelb, Senf, Limettensaft und -abrieb, 2 EL Spargelfond und Pfeffer mischen. Das Olivenöl tröpfchenweise in die Paste einrühren, bis eine glatte Sauce entsteht. Die geschlagene Sahne unterrühren und mit dem gebackenen Spargel servieren.

Produktinfo: Weißer Spargel gilt als die »Königin unter den Gemüsesorten«. Er wird in Deutschland ab Mitte April gestochen, die Spargelsaison endet traditionell am 24. Juni, dem Johannistag. Je frischer die Stangen sind, umso besser! Frischer Spargel ist leicht zu erkennen: Er hat geschlossene Spitzen und quietscht, wenn die Stangen aneinandergerieben werden. Ein weiteres Indiz für Frische sind die Schnittstellen, an denen Saft austreten sollte.