

Kochen

Caroline Autenrieth

Dienstag, 15.04.2025

Grüner Spargel mit frittiertem Ei und Radieschen-Bärlauch-Mayonnaise Für 4 Personen

Zutaten

Für die frittierten Eier

6 Eier (Größe M)
 4 EL Mehl
 8 EL Semmelbrösel
 500 ml Pflanzenöl zum Frittieren, ca.
 etwas Salz

Für Spargel und Mayonnaise

2 Eier (Größe M)
 2 TL Senf
 1 TL Zitronensaft, ca.
 etwas Salz
 etwas Pfeffer
 200 ml Pflanzenöl, z. B. Sonnenblumen- oder Rapsöl
 100 g Naturjoghurt
 1 Bund Radieschen
 1 Bund Bärlauch
 1 kg Spargel, grün



Zubereitung:

1. **Für die Eier** Wasser aufkochen, 4 Eier darin ca. 5-7 Minuten wachweich garen. Eier abgießen, kalt abschrecken und schälen.
2. **Für die Mayonnaise** Eier, Senf, Zitronensaft, etwas Salz und Pfeffer in einen hohen Mixbecher geben. Öl angießen. Die Mischung mit einem Pürierstab durchmischen, bis eine cremige Mayonnaise entsteht. Joghurt unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Radieschen putzen, abbrausen, abtropfen lassen und in feine Würfel schneiden. Bärlauch verlesen, abbrausen, trocken tupfen und fein schneiden, Radieschen und Bärlauch unter die Mayonnaise rühren. Kühl stellen.
4. **Spargel** abbrausen, abtropfen lassen und eventuell holzige Enden großzügig abschneiden. Spargelstangen im unteren Drittel schälen. In einem großen Topf etwas Wasser mit jeweils etwas Salz und Zucker aufkochen. Grünen Spargel darin ca. 8 Minuten (je nach Dicke der Stangen) blanchieren. Spargel abgießen, kurz warm halten.
5. Mehl und Semmelbrösel getrennt in 2 tiefen Tellern verteilen. Übrige 2 Eier in einem weiteren tiefen Teller verquirlen. Frittieröl in einer Fritteuse oder einem hohen Topf erhitzen.
6. Eier zunächst im Mehl wenden, dann im verquirlten Ei. Zuletzt in den Semmelbröseln panieren, bis die Eier vollständig umhüllt sind. Für eine besonders krosse Panade den Paniervorgang wiederholen.
7. Eier portionsweise im heißen Öl, ca. 2 Minuten goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen und mit etwas Salz würzen.
8. Dip nochmals abschmecken. Spargel, Radieschen-Bärlauch-Dip und frittierte Eier anrichten.