



# FRITTERTER SPARGEL IM NUSSLAUB VON RUDOLF UND KARL OBAUER

## QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

**1000 g** Grüner Spargel  
Baumnussblätter  
**4** Eiweiss  
Salz  
Pflanzenöl, zum Frittieren

## FÜR DIE SAUCE

**125 ml** Klare Gemüsebouillon  
**125 g** QimiQ Rahm-Basis  
**2 EL** Dijon Senf  
Sardellenpaste  
**2** Ei(er)  
**10 g** Zitronenschale  
Salz  
Currypulver

## ZUBEREITUNG

1. Für die Sauce Gemüsebouillon mit QimiQ Classic erhitzen. Senf, einen guten Spritzer Sardellenpaste und die Eier einmischen. Die abgeriebene Zitronenschale einrühren. Mit Salz und Curry abschmecken.
2. Vom Spargel die Enden wegschneiden, die untere Hälfte der Stangen schälen. Spargelstangen in etwa 6 cm lange Stücke schneiden. Je 2 Spargelstücke mit 1 Nussblatt umwickeln, Nussblätter mit Zahnstochern fixieren.
3. Eiweiss leicht salzen und mit einer Gabel aufschlagen. Spargelpäckchen durch das Eiweiss ziehen und in Pflanzenöl schwimmend backen, bis das Eiweiss leicht Farbe angenommen hat. Dabei einmal wenden.
4. Spargel aus dem Fett heben und auf Küchentrepp abtropfen lassen. Frittierten Spargel mit Sauce anrichten.