



# FRITTIERTER SPARGEL IM NUSSLAUB VON RUDOLF UND KARL OBAUER

## QimiQ AVANTAGES

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



15



## INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

- |               |                                  |
|---------------|----------------------------------|
| <b>1000 g</b> | Asperges vertes                  |
|               | Baumnussblätter_Feuilles de noix |
| <b>4</b>      | Blanc(s) d'œuf                   |
|               | Sel                              |
|               | Huile végétale, zum Frittieren   |

## FÜR DIE SAUCE

- |               |                     |
|---------------|---------------------|
| <b>125 ml</b> | Bouillon de légumes |
| <b>125 g</b>  | QimiQ Base crème    |
| <b>2 cs</b>   | Moutarde de Dijon   |
|               | Sardellenpaste      |
| <b>2</b>      | Œuf(s)              |
| <b>10 g</b>   | Zitronenschale      |
|               | Sel                 |
|               | Curry en poudre     |

## PRÉPARATION

1. Für die Sauce Gemüsesuppe 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. Eiklar leicht salzen und mit einer Gabel aufschlagen. Spargelpäckchen durch das Eiklar ziehen und in Pflanzenöl schwimmend backen, bis das Eiklar leicht Farbe angenommen hat. Dabei einmal wenden.
4. Spargel aus dem Fett heben und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Frittierten Spargel mit Sauce anrichten.