



FRITTERTER SPARGEL IM NUSSLAUB VON RUDOLF UND KARL OBAUER

QimiQ AVANTAGES

- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants
- Stable à l'alcool, à la chaleur et aux acides
- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

- | | |
|---------------|----------------------------|
| 1000 g | Asperges vertes |
| | Feuilles de noix |
| 4 | Blanc(s) d'œuf |
| | Sel |
| | Huile végétale, pour frire |

FÜR DIE SAUCE

- | | |
|---------------|---------------------|
| 125 ml | Bouillon de légumes |
| 125 g | QimiQ Base crème |
| 2 cs | Moutarde de Dijon |
| | Purée d'anchois |
| 2 | Œuf(s) |
| 10 g | Zeste de citron |
| | 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 Küchentrepp abtropfen lassen. Frittierten Spargel mit Sauce anrichten.