

Ausgebackener Spargel im knusprigen Bierteig



Bier und Spargel...

die Saison für unser königliches Gemüse (Anmerkung: ich meine Spargel) hat begonnen. Und noch dazu war gestern der Tag des Deutschen Bieres. Anlass genug, um beide Köstlichkeiten miteinander zu kombinieren. Und zwar in einem Rezept.

Saftiger Spargel im luftig, knusprigen Bierteig. Geht das? Ja, das passt perfekt. Ich habe es bei einer Veranstaltung in Schorndorf ausprobiert und reichlich Kostproben verteilt. Das Feedback war begeisternder Zuspruch. Ich habe versprochen das Rezept zu veröffentlichen. Also, da ist es: **Ausgebackener Spargel im knusprigen Bierteig**

Zutaten

Für 4 – 6 Personen

- 1 kg Spargel, weiß
- 250 ml Weißbier
- 125 g Mehl (Typ 405 oder 550) plus etwas Mehl extra zum Mehlieren des Spargels
- 1 Ei (Größe L oder XL)
- Abrieb einer halben Biozitrone
- Salz
- Öl zum Frittieren

Zubereitung

Den Spargel schälen und in ca. 4 cm große Stücke schneiden. Dann die Spargelstücke in leicht gesalzenem Wasser ca. 6-8 Minuten bissfest kochen. Die Spargelstücke nun mit einem Sieblöffel aus dem Kochwasser nehmen und heiß auf Küchenpapier 5 Minuten ausdampfen lassen. Gut trocken tupfen und salzen.

Das Ei trennen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen.

Das Mehl mit Weißbier verrühren und das Eigelb, den Zitronenabrieb und etwas Salz hinzugeben und mischen. Nun das steif geschlagene Eiweiß untermischen. Die Spargelstückchen nochmal gut trocken tupfen und anschließend in Mehl wenden. Restliches Mehl abklopfen. Die Spargelstückchen durch den Bierteig ziehen und im heißen Fett goldbraun ausbacken.

Die frittierten Spargel aus dem Fett nehmen und kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Tipp: Den gebackenen Spargel im Bierteig mit Kräuterquark, Remoulade oder Sauce Tartare servieren.

