

TEMPURA VON ÄHRENSPARGEL MIT CHILLI INGWER SAUCE

Für den Teig (Tempura- oder Ausbackteig)

1 Ei
1 EL Speisestärke
1 EL Mehl
1-2 EL Wasser
Salz, Pfeffer
(Erdnussöl zu Ausbacken)
1 Bund (200g) wilder oder Ährenspargel
1 Glas **Chilli Ingwer Sauce**

Spargel waschen, nicht schälen, nur die unteren Enden abschneiden. Den Spargel in kochendem Salzwasser blanchieren, abtropfen lassen.

Für den Ausbackteig alle Zutaten zu einem geschmeidigen, Klümpchen freien Teig verrühren.

Das Erdnussöl in einer kleinen, hohen Pfanne auf 180°C erhitzen.

Den Ährenspargel durch den Tempurateig ziehen und im heißen Fett schwimmend ausbacken.

Auf Küchentrepp das überschüssige Fett abtropfen lassen und mit zimmerwarmer **Chilli Ingwer Sauce** servieren.

Dieses Gericht ist eine köstliche Vorspeise, macht sich auch gut als Gemüsebeilage zu einem leichten Fischgericht.