

## Rezept

# Spargel mit Orangenschaum

Ein Rezept von Spargel mit Orangenschaum, am 17.04.2024

## Zutaten

|   |                               |
|---|-------------------------------|
| <b>5 EL</b> Mehl                              | <b>1</b> Ei                   |
| <b>50 ml</b> Sherry (fino; ersatzweise Milch) | Salz                          |
| <b>1/4 TL</b> Cayennepfeffer                  | <b>500 g</b> grüner Spargel   |
| <b>1</b> unbehandelte Orange                  | <b>2</b> sehr frische Eigelbe |
| <b>4 EL</b> Olivenöl                          | <b>1 EL</b> Joghurt           |
| Zucker  | Cayennepfeffer                |
| neutrales Pflanzenöl zum Frittieren           |                               |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 345 kcal

## Zubereitung

1. Das Mehl in eine Schüssel sieben. Das Ei trennen, das Eigelb dazugeben und das Eiweiß beiseite stellen. Mehl und Eigelb mit dem Sherry und 75 ml kaltem Wasser mit dem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Mit je 1 Prise Salz und dem Cayennepfeffer würzen. Den Teig zugedeckt 15 Min. ruhen lassen.
2. Inzwischen die Orange waschen und abtrocknen. Die Schale einer Orangenhälfte, am besten mit einem Zestenreißer, abraspeln. 3 EL Orangensaft auspressen. Die Eigelbe mit dem Saft in einem hohen Aufschlaggefäß mit dem Handrührgerät in etwa 3 Min. schaumig aufschlagen. Das Öl erst tropfenweise, dann in dünnem Strahl unterschlagen, bis eine schaumige Creme entstanden ist. Die Orangenzesten und den Joghurt unterrühren. Mit je 1 Prise Salz, Zucker und Cayennepfeffer abschmecken. Bis zum Servieren kalt stellen.
3. Den Spargel waschen, im unteren Drittel schälen, die trockenen Enden entfernen und die Stangen je nach Länge halbieren oder dritteln. Das Eiweiß zu cremigem Schnee aufschlagen und unter den Sherryteig ziehen.
4. In der Fritteuse oder einem Topf reichlich Öl zum Frittieren erhitzen. Es ist heiß genug, wenn an einem Holzlöffelstiel, den man hineinhält, kleine Bläschen aufsteigen. Die Spargelstücke portionsweise (jeweils 5-6 Stücke) erst durch den Teig ziehen, dann im heißen Öl bei mittlerer Hitze in 4-5 Min. goldbraun frittieren. Mit einem Schaumlöffel herausheben und auf Küchenpapier entfetten. Auf kleine Teller verteilen und jeweils einen Klecks Orangenschaum zum Dippen dazugeben.