

# Spargel in Teighülle mit schneller Aioli

Frischer Spargel im knusprigen Teigmantel mit cremigem Dip.

etwa 4 Portionen



etwas Übung erforderlich

\_\_\_\_\_ bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

500 g Spargel

1 TL Salz

½ TL Zucker

### Aioli:

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

300 g Dr. Oetker Crème fraîche  
Classic

1 EL Olivenöl

1 EL Kräuternessig

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

### Ausbackteig:

2 Eiweiß (Größe M)

2 Eigelb (Größe M)

3 EL trockener Weißwein

½ TL Salz

frisch gemahlener weißer Pfeffer

2 EL Weizenmehl

### Außerdem:

Ausbackfett

Wie bereite ich leckeren panierten Spargel mit Aioli zu?:

## 1 Zubereiten:

Spargel schälen. In einem großen Topf so viel Wasser zum Kochen bringen, dass der Spargel darin bedeckt ist. Salz, Zucker und Spargel hineingeben, wieder zum Kochen bringen und in nur etwa 8 Min. mit Deckel kochen. Spargel aus dem Wasser nehmen, mit kaltem Wasser abspülen, gut abtropfen und erkalten lassen.

## 2 Aioli zubereiten:

Zwiebel und Knoblauch abziehen, in feine Würfel schneiden, bzw. den Knoblauch durch eine Knoblauchpresse drücken. Alle Aioli-Zutaten miteinander verrühren, mit Salz, Pfeffer abschmecken und kalt stellen.

## 3 Das Ausbackfett in einer Fritteuse oder in einem Topf auf etwa 160°C erhitzen, so dass sich um einen in das Fett gehaltenen Holzlöffelstiel Bläschen bilden.

- 4 **Ausbackteig zubereiten:**  
Eiweiß sehr steif schlagen. So steif schlagen, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Eigelb mit Weißwein verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Eischnee unterrühren.
- 5 Spargelstangen jeweils in etwa 3 Stücke schneiden. Spargelstücke zuerst in Mehl wenden, dann portionsweise in den Teig geben und einzeln mit einem Löffel in das siedende Fett geben. Spargel in Teighülle bis zur gewünschten Bräune ausbacken, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- 6 Den gebackenen Spargel mit Aioli servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Reichen Sie dazu einen Salat und frisches Baguette.
- Zum Steifschlagen von Eiweiß darf keine Spur von Eigelb im Eiweiß sein und Schüsseln und Rührbesen müssen fettfrei sein.