



# GEBACKENER SPARGEL MIT PETERSILIEN-ESSIGDIP

1. Den Spargel schälen, 2 Min. in Salzwasser kochen und anschließend in Eiswasser abschrecken. Danach auf einem Papier trocknen lassen.
2. Für den Teig die Eier trennen und den Dotter mit den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig verrühren. Das Eiklar mit einer Prise Salz halbsteif schlagen und unter den Teig heben.
3. Den Spargel salzen, in Mehl tauchen und durch den Teig ziehen. Anschließend im heißen Fett bei ca. 180 °C goldbraun backen.
4. Für den Dip Essig, Dotter, Senf, Knoblauch, Petersilie, Salz und eine Prise Zucker in einen Messbecher geben. Anschließend das Öl langsam begeben und mit einem Stabmixer aufschlagen bis eine cremige Dipsoße entsteht. Zuletzt das gekochte Ei hacken und untermengen.



Schwierigkeit



Zubereitung: 35 Minuten

**GÖLLES**

www.goelles.at

## FÜR 4 PERSONEN

600 g Spargel, weiß  
oder grün

Salz

Mehl zum Panieren

Fett zum Frittieren

*Für den Backteig:*

3 Eier

100 g Mehl, glatt

100 g Maisstärke

200 ml Weißwein

Knoblauch, gehackt

1 TL Currypulver

Salz

*Für den Essigdip:*

2 cl Gölles Spargel Essig

1 Dotter

1 TL Dijonsenf

1 TL Knoblauch, gehackt

2 EL Petersilie, gehackt

Salz

Zucker

1/8 l Rapsöl

1/8 l Tafelöl

1 Ei, gekocht