



Grüner Spargel in Mallorquin Mantel

(für 4 Personen):

600 g grüner oder wilder Spargel

6 EL Alba Öl zum braten

2 EL Mallorquin Salsa

2 EL Mehl

1 EL Milch

1 Ei (M)

Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Den Spargel waschen und die trockenen Enden abschneiden. Etwas Wasser in einem Topf zum kochen bringen und salzen. Den Spargel darin etwa 2-3 Minuten knapp bissfest garen. Herausnehmen und gut abtropfen lassen.

Das Ei mit der Milch und 1-2 EL Mallorquin Salsa (möglichst ohne die halben Oliven) kräftig verrühren und ca. 4 Minuten quellen lassen. Danach nochmals umrühren.

Das Alba Öl in einer Pfanne stark erhitzen. Den abgetropften Spargel in Mehl wenden, danach in die Ei-Milch-Mischung tauchen und sofort in sehr heißem Olivenöl goldgelb braten.

Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Den gebratenen Spargel salzen, pfeffern und heiß servieren.

Geschmack erleben.