



Spargel Tempura mit Limetten-Wasabi-Vinaigrette

Zutaten für 4 - 6 Portionen

- 1 kg grüner Spargel
- 200 g Eiswürfel
- ca 800 ml Alba Öl Buttergeschmack (zum frittieren)
- 200 g Tempura Mehl (aus dem Asialaden o. siehe Rezept unten)
- 1 TL Szechuan-Pfeffer
- Prise Salz
- 2 EL Riesling Balsam Essig (stark) / altern. Condimento Balsama Bianco
- 4 EL Castello Zacro Zitrone (Olivenöl mit Zitrone)
- 1 -2 TL Wasabi Paste
- 2 EL Limettensaft

Zubereitung

Für den Tempura-Teig die Eiswürfel in einer Schüssel schmelzen lassen. Tempura-Mehl mit etwas Salz in das Eiswürfelwasser einrühren. Etwas ziehen lassen.

Inzwischen vom Spargel die Enden abbrechen, den Spargel abspülen und falls nötig im unteren Drittel schälen.

Szechuan-Pfeffer in einem Mörser fein zermahlen. Essig in einer Schüssel mit Pfeffer und Salz verrühren, Öl, Limettensaft und Wasabi unterrühren.

Alba Öl auf ca 160° erhitzen. Den Spargel mithilfe einer Gabel durch den Tempurateig ziehen, überschüssigen Teig am Schüsselrand abtropfen lassen. Spargel portionsweise nach und nach in dem heißen Öl ca. 30 Sekunden frittieren, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Den Spargel mit der Limetten-Wasabi-Vinaigrette beträufeln, Rest in einer kleinen Schale dazu servieren. Dazu passen gebratene Garnelen.

Tempura Teig:

- 200 g Kichererbsenmehl
- 1/2 TL gemahlene Kurkuma (Gelbwurz)
- 1/2 TL Cayennepfeffer
- 1/2 TL Garam Masala (indische Gewürzmischung)
- 1/2 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1 TL Salz
- 150g Wasser

Aus Kichererbsenmehl, Gewürzen, Salz und Wasser einen Teig anrühren.

Ihn zugedeckt etwa 30 Minuten ruhen lassen