

# Gerhardts Rezept des Monats

## Frittierte Spargelstangen mit Sauerampfer-Mayonnaise

### Zubereitung Spargel

1. Ei, Mineralwasser, Weißwein, Mehl, Paprika und eine gute Prise Salz zu einem glatten Teig verrühren und 20 Minuten kalt stellen.
2. Die Spargelenden abschneiden, den Spargel im unteren Teil schälen und halbieren.
3. Das Öl auf 170° C erhitzen (an einem hölzernen Kochlöffel sollten kleine Blasen aufsteigen).
4. Spargel portionsweise durch den Teig ziehen und im heißen Öl in 3 - 4 Minuten knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und sofort mit der Mayonnaise servieren.

**Tipp:** Statt Spargel kann man auch Zucchini nehmen: Sie werden in fingerdicke Stifte geschnitten.

### Zubereitung Mayonnaise

1. Die Kräuterblätter von den Stielen abzupfen und fein hacken.
2. Das Eigelb mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Senf mit dem Pürierstab pürieren, dabei nach und nach das Öl in dünnem Strahl zugeben, bis eine feste Mayonnaise entsteht. Crème fraîche, Joghurt und Kräuter zugeben, nochmals pürieren und mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen.
3. Die restliche Mayonnaise hält sich im Kühlschrank maximal 2 Tage.

**Tipp:** Eier und Öl sollten dieselbe Temperatur haben, sonst gerinnt die Mayonnaise.

### Zutaten für 4 Portionen

#### Spargel

- 1 Ei
- 150 ml kohlenstoffhaltiges Mineralwasser (sehr kalt)
- 1 EL Weißwein
- 100 g Tempuramehl (aus dem Asiamarkt)
- 1 TL scharfes Paprikapulver
- Salz
- 800 g grüner Spargel
- Öl zum Frittieren

### Zutaten für 16 Portionen

#### Sauerampfer-Mayonnaise

- 1 Bund Sauerampfer (oder Basilikum, Bärlauch, Estragon, Kerbel)
- 2 Eigelb
- 2 EL Zitronensaft
- Salz, Pfeffer
- 1 EL Senf
- 200 ml Öl
- 50 g Crème fraîche
- 50 g Vollmilchjoghurt
- Zucker

## Gerhardts Weinempfehlung

Statt Spargel kann man auch Zucchini nehmen: Sie werden in fingerdicke Stifte geschnitten. Hierzu passt ein trockener Perlwein, wie z.B. der Graue Burgunder trocken.

