



Spargel in Bärlauch-Pankokruste auf Frühlingsgemüse mit Rhabarbermarinade von Armin Roßmeier

Zutaten (für vier Portionen):

800 g Stangenspargel bzw. Bruchspargel
1 TL Zucker
1 TL Salz
2 EL Öl oder 1 EL Butter
1 l Wasser

Panade/Kruste:

12-15 Bärlauchblätter, fein gehackt
3 Eier (M)
3 EL Dinkelmehl
120 g Pankobrösel
2 EL fein gehackte Mandeln
6 EL Rapsöl (oder Heißluftfritteuse)

Frühlingsrohkost:

1 Bund Radieschen
1 kleiner weißer Rettich
2 kleine Kohlrabi
3 Möhrchen
1 junge Sellerieknolle

Marinade:

1 Stange Rhabarber oder 80 ml Rhabarbersaft
2 EL Olivenöl
Saft einer Zitrone
1 EL Schnittlauchröllchen
Salz, Pfeffer
1 EL weißer Balsamicosirup

Zubereitung (circa 40 Minuten):

Spargel von oben nach unten dünn schälen und die Enden abschneiden. Wasser erhitzen, Salz, Zucker, Öl/Butter zugeben und den Spargel darin aufkochen und bissfest garen. Herausnehmen, abkühlen lassen und in circa 10 bis 12 Zentimeter lange Stücke schneiden. Dann in Mehl wenden. Eier verschlagen, gehackten Bärlauch untermischen, Spargelstücke durch das Ei ziehen und in der Mischung aus Pankobrösel und Mandeln panieren.

Radieschen, Rettich, geschälten Kohlrabi, Möhrchen und geschälten Sellerie in ganz feine Streifen schneiden oder hobeln. Aus Rhabarbersaft, Öl, Zitronensaft, Sirup und Schnittlauch eine Marinade rühren, über das Gemüse geben, kurz ziehen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Den vorbereiteten Spargel in Öl ringsum goldgelb ausbraten und die Rohkost dazu reichen.

Anstelle des Rhabarbersafts kann frischer Rhabarber verwendet werden: Fein zerkleinern, in wenig Wasser kurz kochen, abseihen, abkühlen und so verwenden.

Dieses Gericht ist ovo-lacto-vegetarisch.