

Panierter Spargel mit Petersilien-Pesto und Asia-Mayonnaise

Zutaten (für 4 Personen):

- 12 Stangen weißer Spargel
- 100 g Panko
- alternativ: Paniermehl
- 2 Eier
- 50 g Mehl
- Salz
- Pfeffer
- Butterschmalz
- 1 Bund Petersilie
- 100 ml Olivenöl
- Zucker
- Asia-Mayonnaise
- einige Kirschtomaten

Spargel schälen und die angetrockneten Enden entfernen. Anschließen bissfest kochen oder dämpfen. Danach gut abtrocknen. Paniermehl, Eier und Mehl in separate Schüsseln geben. Die Eier verquirlen und leicht salzen. Den Spargel zunächst im Mehl, dann in der Eimasse und zum Schluss im Paniermehl wenden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Spargelstangen bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Parallel einige Kirschtomaten mit etwas Olivenöl in eine Pfanne geben und kurz rösten.

Derweil die Petersilie waschen, trocknen und mit den Stielen in Stücke zupfen. Mit etwas Olivenöl in einen Mixer geben und zu einem Pesto verarbeiten. Je nach Geschmack kann man weiteres Öl hinzufügen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Das Pesto mit etwas Salz und Zucker würzen.

Den panierten Spargel auf Teller legen und etwas asiatische Mayonnaise (in Asialäden erhältlich), Pesto und Kirschtomaten hinzufügen. Wer keine asiatische Mayonnaise bekommt, kann auch herkömmliche Mayonnaise mit etwas Sojasoße würzen.

Sendung/Quelle: DAS! Kochstudio

Sendetermin: 06.06.2022

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen