

Gebackener Spargel in Sesampanade mit Papaya - Salsa

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Leichte, unverfälschte Vorspeise, saisonal, herzhaft - fruchtig,

Zutaten

- 500 g frischer Spargel
- Für die Papaya - Salsa:
- 500 g frische Papaya, geschält, entkernt, in kleinen Würfeln
- 2 kleine, junge Frühlingszwiebeln in hauchdünnen Ringen
- ½ rote Chilischote, entkernt, in dünnen Streifen
- 2 El Limettensaft, etwas Abrieb
- 1 Tl Honig
- 1 El gutes Olivenöl
- Eine Prise Salz, etwas Zucker, 3 El Wasser
- 5 - 6 El Sesamseed
- Brösel aus 5 Scheiben entrindetem Toastbrot
- 2 ganze Eier mit 2 El Milch verklappert
- Rapsöl zum Ausbacken

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Schritt3

Die Papaya - Salsa:

Schritt4

Den Limettensaft und etwas Abrieb mit wenig Wasser aufkochen, den Honig dazu geben, abschmecken.

Schritt5

Die in kleine Würfel geschnittene Papaya mit den Chiliwürfelchen und den hauchdünnem Frühlingslauch dazu geben, nachschmecken, das Olivenöl hinzufügen.

Schritt6

Der Spargel:

Schritt7

Zunächst das gebröselte Toastbrot mit dem Sesam mengen.

Schritt8

Den Spargel herkömmlich schälen, die holzigen Enden kappen.

Schritt9

Nur 5 min. in kochendes Salzwasser mit etwas Zucker „bissfest“ kochen, garen. Sofort in kaltem Wasser abschrecken und auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

Schritt10

Etwas salzen und pfeffern, leicht mit Zitronensaft beträufeln. Danach in Mehl wenden, durch die Ei - Milch - Panade ziehen, diese etwas ablaufen lassen.

Schritt11

In heißem Rapsöl nach und nach goldgelb heraus backen und auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Den knusprigen Spargel ev. mit, einem kleinen Salatbouquet anrichten, die Papaya - Salsa extra reichen.

Rezeptart: Salsa, Warme Vorspeisen **Tags:** fruchtig, herzhaft, saisonal, sesam, spargel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gebackener-spargel-in-sesampanade-mit-papaya-salsa/>