



Spargel - Sesam -Tempura mit Chili - Hollandaise und jungen Kräuter - Kartöffelchen

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Spargel mit fernöstlicher Note, „kross und herzhaft“

Zutaten

- Für den Sesam - Tempura Teig:
 - 1 Ei
 - 1 Prise Salz
 - 50 g Mehl
 - 25 g Speisestärke
 - 50 g Sesam
 - 1/4 l eiskaltes Wasser
- Für die Chili - Hollandaise:
 - 3 Eigelbe
 - 250 g Butter
 - 1 rote Chilischoten in Streifen
 - 100 ml trockener Weißwein
 - 1 EL Zitronensaft
 - Etwas Pfeffer, Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Den weißen Spargel herkömmlich schälen und die holzigen Enden auf gleiche Länge stutzen.

Schritt3

Den grünen Spargel vorsichtshalber im unteren Drittel, denn dort ist er oft noch etwas holzig.

Schritt4

Die jungen Kartoffeln mit etwas Kümmel als Pellkartoffeln kochen.

Schritt5

Der Sesam -Tempura -Teig:

Schritt6

Den Sesam in einer kleinen Stielpfanne ohne Fett anrösten.

Schritt7

Das Mehl mit der Speisestärke und 1 Prise Salz mischen und mit dem kalten Wasser glatt rühren.

Schritt8

Das Ei und den gerösteten Sesam unterrühren, alles ca. 30 min. kalt stellen.

Schritt9

Die Chili - Hollandaise:

Schritt10

Die Butter für die Chili - Hollandaise erhitzen, klären.

Schritt11

Den Weißwein mit der Chilischote aufkochen und leise als kleine Reduktion auf die Hälfte reduzieren.

Schritt12

Zu den Eigelben geben und auf einem heißen Wasserbad cremig aufschlagen.

Schritt13

Die Eigelbe gut ausgaren. nach und nach die etwas abgekühlte Butter dazu geben, weiter schlagen.

Schritt14

Mit Zitronensaft, 1 Prise Salz und Zucker abschmecken.

Schritt15

Schritt16

Der Tempura Spargel:

Schritt17

Den Spargel einzeln durch den Teig ziehen, etwas abstreifen und bei 180° c in Pflanzenöl goldgelb ausbacken, auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Schritt18

Schritt19

Anrichtevorschlag:

Schritt20

Die geschälten Kartoffelchen / Drillinge in Kräuterbutter schwenken und mit dem Tempura Spargel anrichten.

Schritt21

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spargel-sesam-tempura-mit-chili-hollandaise-und-jungen-kraeuter-kartoeffelchen/>