

Kochen

Timo Böckle

Mittwoch, den 07.04.2021

**Zweierlei Spargel mit gebackener Bärlauchbutter und Kratzete
Für 4 Personen**

Für die Bärlauchbutter:

250 g Butter, gut gekühlt
2 Eier (Größe M)
50 g Weizenmehl
100 g Paniermehl/Semmelbrösel
10 Blätter Bärlauch
etwas Pfeffer geschrotet (bunt)
etwas Salz

Für die Kratzete

4 Eier (Größe M)
250 g Mehl
400 ml Milch
1 TL Salz
1 Bund Schnittlauch
1 Bund Petersilie
3 EL Butterschmalz

Für den Spargel:

500 g Spargel, weiß
100 ml Weißwein (oder Apfelsaft)
etwas Salz
1 TL Agavendicksaft oder Zucker
1 kg Spargel, grün
3 EL Rapsöl
etwas Pfeffer

Außerdem:

500 ml Frittieröl

Zubereitung:

1. **Die Butter** in vier gleich große Stücke teilen und kurz ins Gefrierfach stellen.
2. Eier in einem tiefen Teller verquirlen. Mehl und Paniermehl getrennt in zwei flache Schalen geben.
3. Bärlauch waschen, trocken tupfen und fein schneiden. Die Butterwürfel zunächst in den Bärlauchstreifen, dann im Mehl wenden und sofort wieder tiefkühlen. Gründlich durchkühlen lassen, bis die Butter ganz fest ist.
4. **Für die Kratzete** Eier trennen. Eigelbe mit Mehl, Milch und Salz zu einem glatten Teig verrühren und 10 Minuten quellen lassen.
5. Die Kräuter abrausen, trockenschütteln, fein schneiden und unter den Teig rühren. Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben.
6. Butterschmalz portionsweise in einer Pfanne erhitzen. Teig in die Pfanne geben. Sobald der Teig stockt, diesen in kleine Stücke reißen und goldbraun braten. Mit dem übrigen Teig genauso verfahren und alles im Backofen bei ca. 50 Grad warm halten.
7. **Inzwischen den weißen Spargel** schälen und eventuell holzige oder angetrocknete Enden abschneiden. Spargelschalen in einen Topf geben, Wein angießen. Dann soviel Wasser angießen, dass die Schalen knapp bedeckt sind. Etwas Salz und Agavendicksaft zugeben und aufkochen. Den Herd ausschalten und die Spargelschalen ca. 10 Minuten ziehen lassen.



8. **Währenddessen den grünen Spargel** waschen, abtropfen lassen. Eventuell holzige Enden großzügig abschneiden und den Spargel im unteren Drittel schälen.

9. **Die gefrorenen Butterstücke** durch das Ei ziehen, sodass sie rundum mit Ei umhüllt sind. Etwas abtropfen lassen und dann sorgfältig im Paniermehl wenden. Die Würfel erneut einfrieren, bis die Panade gut durchgefroren ist.

10. Diesen Paniervorgang ein weiteres Mal wiederholen, sodass die Würfel mit einer kompakten Panade umhüllt sind. Butterwürfel bis zur Verwendung im Tiefkühlfach lagern.

11. **Die Schalen aus dem Spargelfond** heben. Weiße Spargelstangen im kochenden Fond mit noch leichtem Biss garen.

12. In der Zwischenzeit Rapsöl in einer großen Pfanne erhitzen. Den grünen Spargel darin unter Wenden leicht anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

13. **Für die Butterwürfel** das Frittierfett in einen hohen Topf oder Fritteuse auf etwa 160 Grad erhitzen. Die Butterwürfel darin knusprig und goldbraun ausbacken. Kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Pfeffer aus der Mühle und Salz würzen.

14. **Grünen Spargel** mit ca. 50 ml vom Spargelfond ablöschen, kurz durchschwenken und abschmecken. Weißen Spargel abtropfen lassen. Beide Spargelsorten, Kratzete und Butterwürfel anrichten.

Tipp:

Achten Sie bitte beim Panieren ganz genau darauf, dass auch die Ecken komplett und vollständig paniert sind.