

Rote Rüben Knödel mit Graukäse und Jungzwiebelsauce



Zutaten:

- 2 Stk Weißer Spargel
- 6 Stk Grünsparigel
- 1 Pkg Tempuramehl (Kann man auch selbst machen: 100 g Mehl Glatt, 100g Speisestärke, 1 tl Backpulver.)

- 200 ml Sodawasser
- 5 Stk Erdbeeren
- 3 Schalotten
- 1 Bund Petersilie
- 1 Bund Zitronenmelisse
- 50 ml Balsamico Essig
- 50 ml Olivenöl
- 2 Eigelb
- 50 ml Chilli-Öl(oder Sriracha-Sauce)
- 1 Tl Senf
- 150 ml Sonnenblumenöl(für Mayo)
- 1 Liter Sonnenblumenöl (zum Frittieren)
- Mix-Salat
- Salz,Pfeffer, Zucker

Zubereitung:

Chilli-Mayo

Vermischen Sie das Eigelb mit dem Senf, etwas Essig und Sriracha Sauce dazu. Nun langsam das Sonnenblumenöl dazu schütten und mit dem Mixstab aufmontieren bis die Mayonnaise eine feste Form bekommt.

Spargelvinaigrette

Grünen und weißen (geschälten) Spargel, zusammen mit den Erdbeeren und Schalotten in kleine mundgerechte Stücke schneiden. Die Zitronenmelisse und die Petersilie fein hacken. Zum Schluss vermischen wir alle geschnittenen Zutaten mit dem Balsamico und dem Olivenöl und schmecken es mit Salz, Pfeffer und Zucker ab.

Tempurateig

Mischen Sie das Tempura-Mehl mit dem Sodawasser bis es eine zähflüssige Konsistenz bekommt. Frittieren Sie den Grünspargel mit dem Tempurateig im Sonnenblumenöl heraus.

Anrichten:

Marinieren Sie den Salat mit der Vinaigrette und richten Sie alle Komponenten auf einen Teller an.