

Gebackener Spargel in Rosé-Wein-Teig mit marinierten Erdbeeren und Prosecco-Zabaione

Zutaten:

gebackener Spargel:

6 Stangen gekochter weißer Spargel
200 g gesiebtes Mehl
250 ml kräftiger Roséwein
30 g Öl
1 P Vanillezucker
3 Eier
50 g Zucker
1 l Pflanzenöl zum Frittieren
Puderzucker zum Bestreuen

Erdbeeren:

500 g Erdbeeren
50 g Zucker
etwas Orangenlikör
1 Bio-Orange



Zabaione:

3 Eigelbe
50 g Zucker
80 ml Prosecco

Zubereitung:

Mehl mit Rosé und Öl zu einem glatten Teig verrühren. Die Eier trennen und das Eiweiß kalt stellen. Die Eigelbe unter den Teig rühren. Den Teig für ca. 20 Min. ruhen lassen. Nach der Ruhezeit das Eiweiß mit dem Zucker zu Schnee schlagen und unter den Teig heben. Den Spargel in Stücke schneiden und in den Backteig geben. Die Spargelstücke mit dem Teig komplett umhüllen und in heißem Öl schwimmend goldbraun ausbacken. Die Spargelstücke auf Küchenpapier abtropfen und mit Puderzucker bestreuen.

Die Erdbeeren waschen, putzen und schneiden. Die Orange heiß abwaschen und die Schale abreiben. Die Erdbeerstücke mit etwas Orangenlikör, der Orangenschale, und dem Zucker vermischen, durchziehen lassen.

Die Eigelbe mit dem Zucker und dem Prosecco in einer geräumigen Edelstahlschüssel vermischen und über einem Wasserbad cremig aufschlagen, bis eine dickflüssige Masse entsteht. Die Schüssel dann sofort kurz in kaltes Wasser stellen, um die Hitze zu unterbrechen, damit das Ei nicht gerinnt.

Alles wie auf unserem Foto anrichten.

Tipp:

Als raffinierte und nicht alltägliche Variante kann man den Erdbeeren noch sehr fein geriebenen, kandierten Ingwer beifügen.