

Spargelmikado knusprig gebacken mit Wildkräutersalat

Zutaten:

750 g Spargel weiß, küchenfertig
250 ml Sauce Hollandaise z.B. von Lukull
50 g Orangenfruchtmarkpüree
frische Minzblätter
100 g Mehl
3 Eigelb
Salz und Pfeffer
100 g Paniermehl
Fett zum Ausbacken

Für den Wildkräutersalat:

75 g Blattsalat-Mix
Wildkräuter
Salatdressing

Zubereitung:

Spargel bissfest kochen, abtropfen lassen und in Mehl, Ei und Paniermehl panieren. Sauce Hollandaise erhitzen, das Orangenmark und die fein geschnittenen Minze zugeben, abschmecken. Panierte Spargelstangen im Fett ausbacken. Wildkräuter und Mixsalat mit dem Dressing anrichten. Spargelmikado anlegen und mit dem Orangenhollandaise-Dip anlegen.