Weißer Terlaner Margarete Spargel in Curcuma Tempura mit Avocado Mayonnaise – Vegan

Zutaten für 4 Personen

Tempura Spargel
600g Margarete Spargel geschält und gerüstet
100g Mehl
100g Maisstärke (ev. Reisstärke)
8g Backpulver
125g Mineralwasser
4-5 g Curcuma (Gelbwurz) Pulver
Reis-Essig, Sesamöl
Salz, Pfeffer schwarz
Öl zum Frittieren

Vegane Avocado Mayonnaise
100g Avocado Hass Fruchtfleisch
30ml Kokosmilch
70 g Rapsöl
ca. 50ml Wasser
ca. 5ml Limettensaft
Limettenzeste (Bio)
Salz, Pfeffer schwarz, Chili, 1 Knoblauchzehe

Zubereitung
Mit Mehl, Maisstärke, Backpulver und Mineralwasser einen Tempura-Teig anrühren.
Mit Curcuma einem Schuss Reisessig, Sesamöl, Salz und Pfeffer abschmecken.
Mindestens eine Stunde kühl stellen.
Avocado-Fruchtfleisch mit Knoblauch, Kokosmilch, Öl und Limettensaft & -zeste würzen und mit dem Mixstab pürieren und hochziehen. Und so viel Wasser dazugeben, dass eine schöne Emulsion entsteht.
Mit Chili Salz und Pfeffer abschmecken und kühl stellen.
Die geschälten Spargel der Länge nach halbieren und in 5-6 cm lange Stücke schneiden.
Spargel durch den Tempura-Teig ziehen und goldbraun im Öl backen. Mit dem Schaumlöffel herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Anrichtetipp
Auf Teller anrichten, Avocado Mayonnaise mit Spritzsack aufdressieren.
Marinierte Gurkenröllchen beigeben um etwas zusätzliche Frische dem Gericht zu geben.

Tipp
Anstatt Maistärke kann auch Reistärke verwendet werden, eventuell die Wassermenge regulieren.

Rezept von KM Markus Josef Steger