

Frittierter Bergmannsspargel

Im Ruhrpott war man von jeher erfinderisch, wenn man ein Luxusgut nicht zur Verfügung hatte: Ob Badeurlaub am Lago Baldino, Essenberger Schinken oder Bergmannsspargel. Letzteres braucht sich übrigens nicht zu verstecken: Frittiert in knusprigem Bierteig schmeckt die schlichte Schwarzwurzel köstlich.



Portionen: 2

Vorbereitung: 25 min

Zubereitung: 25 min

Zeit gesamt: 50 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten für den Ausbackteig:

- 125 g Mehl
- ½ TL Salz
- ½ TL Paprika edelsüß
- 1 Prise frisch gemahlene Muskatnuss
- 1 Ei
- 125 ml Bier (alternativ Mineralwasser)

Zutaten für die Schwarzwurzeln:

- 500 g Schwarzwurzeln
- Salz

- Saft von 1 Bio-Zitrone
- 1 l Erdnussöl zum Frittieren

Zutaten für den Petersiliendip:

- 75 g glatte Petersilie
- 1 große Knoblauchzehe
- Schale von 1 Bio-Zitrone
- 150 g saure Sahne
- 1 TL Zitronensaft
- 1 EL Sonnenblumenöl
- Salz und Pfeffer

Besondere Utensilien:

- elektrisches Handrührgerät

Zubereitung:

- Für den Ausbackteig Mehl und Gewürze in einer Schüssel mischen.
- Ei trennen. Eigelb und Bier zur Mehlmischung geben und mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verarbeiten.
- Eiweiß mit den Quirlen des Handrührgeräts steifschlagen und unter den Teig ziehen. Beiseite stellen.
- Für die Schwarzwurzeln die Bio-Zitrone heiß abspülen und die Schale fein abreiben. Beiseite stellen. Saft auspressen und ebenfalls kurz beiseite stellen.
- Schwarzwurzeln schälen – am besten trägt man dafür Handschuhe, denn der milchige Saft verursacht Flecken auf der Haut –, in jeweils zwei Teile schneiden und in eine Schüssel mit Wasser legen.
- Einen ausreichend großen Topf mit Salzwasser aufkochen.
- Zitronensaft und Schwarzwurzeln hinzufügen und die Schwarzwurzeln bissfest kochen, etwa zehn Minuten.
- Abgießen und ausdampfen lassen.
- Erdnussöl in einem schweren Topf auf 180 °C erhitzen.
- Während die Schwarzwurzeln kochen und das Öl heiß wird für den Petersiliendip die Petersilie fein hacken.
- Knoblauchzehe schälen und mit einer scharfen Reibe zur Petersilie reiben.
- Beiseite gestellte Zitronenschale zur Petersilienmischung geben und gut vermischen.
- Saure Sahne mit Zitronensaft und Sonnenblumenöl verrühren und mit Salz und Pfeffer mischen.
- Etwa zwei Drittel der Petersilienmischung unterrühren.
- In eine Schale füllen, mit der restlichen Petersilienmischung bestreuen und kaltstellen.

- Schwarzwurzeln durch den Ausbackteig ziehen und portionsweise in etwa vier Minuten goldbraun ausbacken.
- Mit einem Schaumlöffel aus dem heißen Fett nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- Noch heiß mit dem Petersiliendip servieren – **Mahlzeit!**