



Spargelfrites mit Kräuterrahm



Zutaten:

- 1 kg dünner weißer oder Grünspargel
- 3 Eier
- 250 g Mehl
- 400 ml Milch
- 2 Prisen Salz
- 1,5 l Pflanzenöl zum Frittieren
- 200 g saure Sahne
- 200 g Schmand
- Saft von eine halben Zitrone
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 3 EL gehackte Kräuter

Zubereitung:

1. Für den Kräuterrahm den Schmand mit der sauren Sahne und dem Zitronensaft verrühren.
2. Mit Salz und Pfeffer würzen und die gehackten Kräuter unterrühren.
3. Beiseite stellen und Spargel vorbereiten.
4. Spargel waschen, schälen und halbieren.
5. Für den Backteig die Eier, das Mehl und die Milch verrühren und 2 Prisen Salz zugeben.
6. Pflanzenöl in einem Topf oder einer Friteuse erhitzen.
7. Die Spargelstücke durch den Backteig ziehen und bei ca. 170°C, goldbelb ausbacken,
8. Den fertig frittierten Spargel auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
9. Teller mit dem frittierten Spargel und Kräuterrahm anrichten und genießen.