



Gebackener weißer Spargel im krossen Mantel

Schritte: 7

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

20 Portionen

46 St.	weißer Spargel	500 g	Speck
4 EL	Trüffelbutter	3 L	Rapsöl für Fritteuse o. tiefen Topf
3 kg	Paniermehl	16	Eier Größe L
2,5 kg	mehlig kochende Kartoffeln	800 g	Butter
800 ml	Sahne für Püree	800 ml	Sahne für Trüffelcreme
4 EL	Mehl	8 Prisen	Muskatnuss
4 EL	Steinsalz	4 EL	Salz f. Spargel-Kochwasser
	Schwarzer Pfeffer grob o. fein		

Zubereitung

Zubereitung

1. Geschälten Spargel 8 Minuten im Salzwasser kochen und im kalten Wasser abschrecken.
2. Geschälte Kartoffeln weich kochen.
3. Etwas Mehl mit der Trüffelbutter vermengen und in einem Topf schmelzen lassen, bis eine etwas klumpige Masse entsteht. Sahne angießen, Gewürze hinzugeben und leicht köcheln, bis eine cremige Konsistenz entsteht.
4. Kartoffeln stampfen, Sahne und Gewürze hinzugeben und erhitzen.
5. Butter unterheben und gebratenen Speck dazugeben.
6. Kalten Spargel durch das Ei ziehen und mit dem Paniermehl oder Panko fest panieren.
7. In tiefem Fett kross ausbacken.