



Blattsalate mit Passionsfruchtvinaigrette und gebackenem Spargel

Zutaten für 4 Personen:

400g	Spargel weiß, geschält, dünne Stangen
100g	gemahlene Haselnüsse
100g	Paniermehl
	Mehl
1	Ei
2 EL	Milch
	Frittierfett
500g	gemischte Blattsalate
½ Tasse	Passionsfruchtessig
1 Tasse	Rapsöl
1 TL	Senf
50g	feine Zwiebelwürfel
1 EL	gehackte Petersilie
1 EL	Zucker
	Salz & Pfeffer

- Den Spargel abtrocknen und in Mehl wälzen. Zeitgleich das Ei mit der Milch verschlagen und die Haselnüsse mit dem Paniermehl vermengen. Die mehlierten Spargelstangen durch die Ei-Milch Masse ziehen und anschließend in der Paniermehl--Nuss Mischung panieren. Der Spargel muss komplett mit der Panade bedeckt sein.
- Dann die Spargelstangen in Fett bei 160°C frittieren.
- Für die Passionsfruchtvinaigrette Essig, Zwiebeln, Petersilie, Senf, Zucker, Salz und Pfeffer mit einem Mixstabe pürieren und nach und nach das Öl dazugeben.
- Die Salate verlesen, auf Tellern anrichten und mit der Vinaigrette beträufeln. Dann die Spargelstangen auf dem Salat anrichten.