

## Spargel im Backteig

Für 3-4 Personen

3 Eier

400 ml Weißwein, optional 100-200ml durch Soda/Mineralwasser ersetzen (macht es luftiger)

200g Weizenmehl, optional 50% Reismehl (macht es krosser)

Salz & Pfeffer

evtl. 1 TL Natron (macht es luftiger, siehe Tipps unten)

1,5 kg Spargel

Weißwein

Zucker

Butter

Salz & Pfeffer

Ausbackfett (Erdnuss- oder Rapsöl)

Sparschäler

Messer

Alufolie

Schneebeesen

zwei Schüsseln

Topf

Fritierlöffel oder -korb

Küchenpapier

- [1] Backofen auf 180°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Spargel gründlich schälen, die unteren Enden abschneiden, anschließend je 7-10 Stangen in Päckchen aus doppelt gelegter Alufolie mit einem Schuss Weißwein, Zucker, Salz, Pfeffer und einem kleinen Stück Butter einschlagen. Nun nach dem Durchmesser der Stangen für 20-30 Minuten im Backofen bissfest garen.
- [2] In der Zwischenzeit die Eier trennen. Für den Teig zunächst Eigelb und Weißwein verquirlen, nun Soda/Mineralwasser hinzugeben. Das Mehl, sowie gegebenenfalls Natron mischen, einstreuen und sehr vorsichtig und kurz unterrühren damit möglichst viel Kohlensäure im Teig verbleibt. Kleine Klümpchen sind hierbei in Ordnung, da sie später kross ausbacken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und für ca. 20 Minuten in den Kühlschrank ruhen lassen.  
! Um viel Kohlensäure im Teig zu halten, sollten die Flüssigkeiten zu Beginn möglichst kalt sein. !
- [3] Spargelstangen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Das Ausbackfett in einem Topf auf ca. 180°C oder bis sich Blasen an einem Holzlöffel bilden erhitzen. Das Eiweiß zu Eischnee aufschlagen und unter den Teig heben.
- [4] Den Spargel durch den Backteig ziehen und im Topf golden ausbacken, herausheben, abtropfen lassen und auf Papierküchentüchern ablegen um überschüssiges Öl zu entfernen.

! Um Gasblasen in Teigen zu erzeugen und diesen luftiger zu machen wird oft Backpulver oder Natron als Triebmittel verwendet, welches immer am Besten in einem neutralen pH Milieu reagiert. Ist der pH-Wert des Teiges im sauren Bereich, z.B. durch Zugabe von Buttermilch, Wein, Zitronensaft wird Natron verwendet, da dieses basisch wirkt und folglich Säure zum Reagieren braucht. Backpulver hingegen ist eine Mischung aus Natron und Säuerungsmitteln und wird daher bei Teigen ohne saure Komponente verwendet. Vorsicht ist vor zu viel Triebmittel geboten, da diese den Teig trocken machen!