Mein Vater, der ein großer Spargelliebhaber war, hätte sich entweder lustig gemacht oder wäre böse geworden, denn für ihn gab's nur eine Zubereitungsart: Gekocht mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und Kochschinken. Allerdings kann das unterirdische Gemüse auf klassische Weise ganz schön langweilig werden. Und irgendwo las ich was von paniertem Spargel und dachte mir dieses Rezept aus, bei dem die Spargelstücke aussehen wie Fischstäbchen. Dazu passend gab's dann meine mittlerweile bekannte Remoulade.

Die Zutaten (für 2 Personen):

Spargel

8 dicke Stangen Spargel (weiß, natürlich)

Salz, Weißwein

Mehl, Ei, Semmelbrösel

Butterschmalz

Remoulade

2 hartgekochte Eier

2 TL mittelscharfer Senf

2~3 TL Weißweinessig

je eine Handvoll glatte Petersilie, Schnittlauch und Kerbel (fein gehackt)

2 TL Kapern (fein gehackt)

2~3 Cornichons (fein gehackt)

neutrales Pflanzenöl

Salz, Zucker, Zitronensaft

Die Zubereitung:

Am besten fängst du mit der Remoulade an, weil die vor dem Verzehr locker anderthalb Stunden im Kühlschrank durchziehen sollte. Und als allererstes kochst du die beiden Eier richtig hart. Nach dem Abschrecken lässt du sie kalt werden. Zwischendurch hackst du das Zubehör klein. Nun pelst du die Eier und halbiert sie längst mit einem großen, scharfen Messer. Drück die jeweilige Dotterhälfte in eine Schüssel. Das Eiweiß schneidest du mit dem großen, scharfen Messer in feine Würfel. Zerdrück die Eigelbhälfte zu einer trockenen Masse, zu der du dann den Senf und den Essig gibst. Verrühre alles zu einer relativ flüssigen Paste. Dann gießt du dieselbe Menge Öl auf diese Paste und machst mit dem Schneebesen eine Majonäse daraus. Die sollte schön homogen sein. Würz die Majonäse mit Salz, evtl. Zucker

und Zitronensaft nach Geschmack. Zuletzt hebst du die diversen Zubehöerteilchen drunter. Tipp: Ist die Sache zu fest, kannst du die Konsistenz vorsichtig mit dem Wasser aus dem Gurkenglas regulieren. Weil in dieser Remoulade keine rohen Eier stecken, kannst du auch die doppelte Menge herstellen und den Rest im Schraubglas im Kühlschrank aufbewahren – erfahrungsgemäß hält die Sauce drei, vier Tage; danach schmeckt sie einfach nicht mehr.

Der Spargel wird vorgekocht. Also schälst du die Stangen sorgfältig und schneidest die Enden ab. Bring Wasser mit ordentlich Salz und einem Schluck Weißwein zum Simmern. Gar den Spargel bissfest; das wird je nach Dicke maximal 8~10 Minuten dauern. Sind die Stangen labberig geworden, taugen sie leider nicht mehr zum Panieren. Leg die Spargelstangen zwischen zwei Küchenhandtücher und lass ihn sehr gut trocknen. Dann halbierst du die Stangen quer, sodass je zwei etwa gleich lange Stücke entstehen. Lass das Butterschmalz in einer großen Pfanne aus – es sollte einen etwa daumenhohen Spiegel ergeben.

Dann geht's ans Panieren. Jedes Stück wird leicht mehliert, durch verquirltes Ei (Tipp: bisschen Sahne mit einschlagen) gezogen und dann sorgfältig in den Semmelbröseln gewendet, wobei diese sanft an den Stücken festgedrückt werden. Lass jedes panierte Spargelstück sanft ins heiße Fett gleiten und übergieß es rasch mit einem Esslöffel vom Butterschmalz. Die Temperatur sollte so sein, dass sich die Brösel nach etwa 30 Sekunden beginnen hellbraun zu färben. Es empfiehlt sich, nicht alle Stücke auf einmal zu frittieren, sondern portionsweise; die fertigen kannst du auf einem mit Küchenkrepp ausgelegten Teller bei 50° im Backofen warmhalten. Hast du die Stücke einer Fuhre drin, schwenkst du die Pfanne so, dass die Spargelfinger möglichst ständig rundum mit dem heißen Fett in Berührung kommen – achte darauf, dass die Panierung nicht mehr als rehbraun wird (und nicht wie die eine Stange auf dem Foto...). Die fertigen Stücke sollten auf Küchenpapier gut entfettet werden.

Hat alles gut geklappt, dann schneidest du durch eine krosse Hülle und dann durch den garen Spargel. Kann gut sein, dass die Esser nachsalzen müssen, denn die Salzigkeit ist bei dieser Zubereitung schwer zu regeln. Auf jeden Bissen kommt ein wenig von der Remoulade. Dazu passt Toast, Baguette oder Ciabatta.