

 Barbara Olze · 20. Mai 2021

## Spargel-Bites mit Knoblauch-Mayo-Dip

Die edlen Stangen mal in einem ganz anderen Gewand ... einem aus Panko und Sesam!  
Zusammen mit dem würzigen Knobi-Dip tanzen die knusprigen Häppchen Tango auf der Zunge.



### Zutaten (für 2 Personen)

- vier dicke Stangen weißer Spargel
- 1 TL Salz
- 1 TL Zucker

### für die Panade

- 3 EL Weizen-Vollkornmehl
- 1 EL Soja-Mehl
- ca. 100 ml Soja-Drink
- ½ TL Senf (mittelscharf)
- ½ TL Paprika-Pulver (edelsüß)
- Salz
- frischer Pfeffer
- 80 g Panko
- 2 EL schwarzer Sesam
- 3 EL Bratöl
- 1 TL Ahornsirup

### für den Dip

- 100 ml Soja-Drink
- 1 EL Weißwein-Essig
- 1 TL Senf (mittelscharf)
- 100 ml Sonnenblumenöl
- 10 bis 12 Halme Schnittlauch
- 1 kleine Zehe Knoblauch
- 1 schwacher TL Kala Namak
- 1 TL Ahornsirup
- frischer Pfeffer

### Und sonst

- Handrührgerät

### So geht's

1. Spargel gründlich schälen, in mundgerechte Stücke schneiden und mit Salz und Zucker garen, bis er noch gut Biss hat.
2. Weizen- und Sojamehl zusammen mit dem Soja-Drink, Senf, Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer zu einer klebrigen, kleisterartigen Masse verrühren.
3. Panko und Sesam miteinander vermengen.
4. Spargel-Stückchen erst in der Mehl-Mischung wenden, bis rund herum etwas von der Masse daran klebt, anschließend die Stückchen in der Panko-Sesam-Mischung wälzen. Die panierten Stückchen auf ein Blech mit Backpapier geben.
5. Bratöl und Ahornsirup verquirlen und die Stückchen damit bepinseln.
6. Bites bei 200 Grad Ober-, Unterhitze in den Ofen geben und ca. 20 Minuten backen bis sie schön gebräunt sind, zwischendrin wenden.
7. Währenddessen Soja-Drink, Weißwein-Essig und Senf in ein hohes Gefäß geben.
8. Mit einem Handrührgerät die Zutaten verquirlen und bei niedrigster Drehgeschwindigkeit langsam das Öl hinzugeben bis die Masse dicker wird.
9. Schnittlauch fein Hacken, den Knoblauch abziehen und mit einer Gabel zu einem feinen Mus zerdrücken.
10. Schnittlauch, Knoblauch, Kala Namak, Ahornsirup und Pfeffer zum Dip geben und vermengen.

Ein kleiner Tipp: Wenn Du es gerne scharf magst, kannst Du dem Dip auch etwas frische Chili-Schote schön fein gehackt hinzugeben. Das gibt noch einen besonderen Kick.