

Frittiertes Gemüse mit grüner Soße

Eine üppige Original italienische Vorspeise ist das Frittierte Gemüse mit grüner Soße.

Zutaten:

für die Soße:
2 Knoblauchzehen
2 Bund Petersilie
1 EL Kapern
2 EL Weißweinessig
2 EL Semmelbrösel
10 EL Olivenöl
Salz
schwarzer Pfeffer

für den Teig und das Gemüse:

2 Eier
100 g Mehl
200 g grüner Spargel
1 Zucchini
1 große Zwiebel
Seelachs Filets
Öl zum Frittieren

Zubereitung:

- Die Eier in einer Schüssel aufschlagen, verquirlen und das Mehl mit einem Schneebesen gut unterrühren.
- Den Spargel Zucchini und die Seelachsfilets waschen und in kleine Stücke schneiden.
- Die Zwiebel schälen und würfeln.
- Das Öl in einem großen Topf erhitzen.
- Das Gemüse unter den Teig mischen und mit einem Löffel jeweils etwas Gemüse in das Öl legen.
- Die Gemüstückchen sowie den Seelachs etwa 3-4 Minuten frittieren und abtropfen lassen.
- Die fertigen Stückchen im Herd bei geringer Hitze warm halten.
- Den Knoblauch schälen, die Petersilie waschen und Blättchen abzupfen.
- Alles mit den Kapern, dem Essig, den Semmelbröseln, dem Öl und etwas Wasser pürieren.
- Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Gemüstückchen und Seelachsfilets servieren