

## Spargeltempura mit Sweet-Rose-Chilidip

Ein köstliches Rezept zum Nachkochen. Viel Spass und Guten Appetit!

### Zutaten

#### Tempura

500 g grüner Spargel

1 Eigelb

200 ml eiskaltes Wasser

100 g Mehl

Sonnenblumenöl zum Ausbacken

#### *Dip*

150 ml Wasser

150 ml Rotweinessig

150 g Gelierzucker

1 TL Sambal Oelek

1 EL rote Beetesaft

1 EL Rosenwasser (Apotheke)

Ungespritzte Rosenblüten zum Garnieren



## Zubereitung

1. Spargel putzen, Enden abschneiden, in kochendem Salzwasser bissfest blanchieren, dann in Eiswasser abschrecken und trocknen.
  2. Für den [Tempur](#)teig das Eigelb, 200 ml eiskaltes Wasser und das Mehl gut miteinander vermischen.
  3. Zutaten für den Dip ohne das Rosenwasser mischen, aufkochen, 5 Min. köcheln lassen, dann das Rosenwasser dazugeben und kaltstellen.
  4. Öl auf 180°C erhitzen. Spargelstangen einzeln durch den Teig ziehen und frittieren. Gut abtropfen lassen und sofort mit dem Dip servieren.
  5. Mit Rosenblüten garnieren.
-