



# Kokos-Spargel mit Sriracha-Mayonnaise

⌚ Preparation time: 25 minutes  
👨‍🍳 Cooking time: 15 minutes  
**Total time: 40 minutes**

👤 Portions: 2

## Zutaten für 2 Portionen

### Für die Sriracha-Mayonnaise

- 100ml Sojadrink (oder ein anderer Pflanzendrink)
- 2 EL Limetten- oder Zitronensaft (siehe Tipp 1)
- 2 TL scharfer Senf
- 1 Prise Meersalz
- 150 ml Sojaöl oder Olivenöl (oder ein anderes Pflanzenöl)
- 1 EL Sriracha Chilisoße
- 1 kl. TL Johannisbrotkernmehl (siehe Tipp 2)
- Optional: 1 Chilischote oder Pepperoni
- Optional: Einige Blätter Koriander

**Tipp 1:** Ich verwende bei der Herstellung von veganer Mayonnaise Limettensaft anstelle von Zitronensaft. Denn mit Limettensaft flockt der Pflanzendrink besonders gut aus und die Mayo wird schön fest. Ihr könnt aber natürlich auch Zitronensaft verwenden. Das klappt auch. Lest Euch dazu bitte auch noch Tipp 2 durch. **Tipp 2:** Einige von Euch haben sicherlich die Befürchtung, dass die vegane Mayonnaise nicht die gewünschte Konsistenz bekommt, die Mayonnaise klassischer Weise hat. Nach meiner Erfahrung liegt das meistens an der Auswahl des Pflanzendrinks, kann aber auch am verwendeten Öl oder am Zitronensaft (statt Limettensaft) liegen. Ich verwende für die Mayo "Alpro Soja ungesüßt". Sie enthält Emulgatoren, welche dazu beitragen, dass die Creme schön "mayonnaisig" wird. Als Öl benutze ich gerne Sojaöl hierfür (aus dem Asialaden). Solltet bei Euch nach dem Mixen mit dem Pürierstab die Konsistenz nicht befriedigend sein, mixt einfach einen kleinen TL Johannisbrotkernmehl in die Mayo. Dann wird sie wunderbar dicklich, cremig und stockt.

### Für den knusprigen Spargel

- 2 EL Pflanzenöl (zum Bepinseln des Backblechs)
- 400 g grüner Spargel
- 200 ml Pflanzendrink
- 75 g Mehl (z.B. Dinkelmehl type 630)
- 1 TL Backpulver
- 50 g Brotbrösel (Panko)
- 100 g Kokosraspel
- 2-3 EL schwarze Sesamkörner
- Eine kräftige Prise Salz
- Zitronensaft zum Beträufeln
- Optional: Koriander zum Garnieren
- Optional: Ein paar zusätzliche Kokosflocken zum Garnieren

## Zubereitung (30 Minuten Arbeitszeit + 15-17 Minuten Backzeit)

1. Zuerst die Mayo zubereiten, denn die könnt Ihr bis zum Servieren einfach in den Kühlschrank stellen. Dafür 100 ml Sojadrink in einen hohen Mixbecher füllen. 2 EL Limetten- oder Zitronensaft dazugeben, leicht verrühren und kurz warten, bis der Sojadrink beginnt, ein wenig auszuflocken. 2 TL scharfen Senf und eine Prise Salz hinzu geben und den Mixstab in den Behälter eintauchen. Nun 150 ml Sojaöl (oder ein anderes Pflanzenöl) in dünnem Strahl hinzugießen und dabei den Mixstab auf und ab bewegen. 1 EL Sriracha-Chilisoße dazu geben und weiter mixen, bis eine cremige Mayonnaise entstanden ist. Mayonnaise mit Salz abschmecken. Bekommt die Mayo nicht die gewünschte Konsistenz, einfach einen kl. TL Johannisbrotkernmehl dazu geben und nochmals mixen. Eine Chili- oder Peppersonischote in Röllchen schneiden, einige Blätter Koriander hacken und untermengen.
2. Ofen auf 220 Grad Umluft vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen und dieses zusätzlich mit reichlich Pflanzenöl bepinseln.

3. Spargel waschen und gut trocken tupfen. Die harten Spargelenden abschneiden und den unteren Teil des Spargels (1/3 zum Stangenende hin) ganz leicht schälen (nur ein wenig).
4. In einem vertieften Teller 200 ml Pflanzendrink mit 75 g Mehl und 1 TL Backpulver verrühren. Auf einem zweiten, flachen Teller 50 g Brotbrösel mit 100 g Kokosraspeln, 2-3 EL schwarze Sesamkörner und einer großen Prise Salz vermischen.
5. Spargelstangen zuerst in der Mehl-Pflanzendrink-Mischung wenden, bis die Spargelstangen kräftig benetzt sind und dann in der Brösel-Kokos-Mischung panieren. Panierte Spargelstangen nebeneinander auf das Backblech geben.
6. Den panierten Spargel bei 220 Grad Umluft im vorgeheizten Ofen 15-17 Minuten backen. Nach 9-10 Minuten einmal wenden. Der Spargel ist fertig, wenn die Panade gut gebräunt ist.
7. Knusprige Spargelstangen nochmals kräftig salzen, mit Zitronensaft beträufeln und mit Koriander garniert servieren. Zum Dippen die köstliche, leicht scharfe Sriracha-Mayo reichen.

Wer mag, kann noch ein paar große Kokosflocken über das Gericht streuen. Das sieht besonders hübsch aus.