

# Wiener Schnecken

## Lachsroulade mit Zucchini, Wiener Schnecken und gebratenem Schwarzbrot

### Zutaten:

4 Lachstranchen ohne Haut (à 140 g)  
5 Zucchini  
2 EL Petersilie, gehackt  
2 TL Thymian, gehackt  
1 TL Estragon, gehackt  
Olivenöl, Butter  
Salz, Pfeffer

### Gebratenes Brot:

1 Bund Petersilie  
1 Knoblauchzehe  
500 g Schwarzbrotwecken mit Kürbiskernen (vom Vortag)

### Sauce:

80 g Butter  
12 Wiener Schnecken (gekocht)  
Knoblauch  
60 ml grüner Veltliner  
80 ml Geflügeljus

### Zubereitung:

4 Zucchini der Länge nach in 2 mm dicke Scheiben schneiden (16 Tranchen), würzen und in Olivenöl kurz anbraten. Aus der übrigen Zucchini Perlen ausstechen. Lachsstücke einschneiden, wie einen Schmetterling auflegen und leicht plattieren. Auf eine Klarsichtfolie legen, würzen, mit Zucchini belegen und mit gehackten Kräutern bestreuen. Zu einer Roulade einrollen und die Folie an den Enden verknoten. Den Lachs 3 Minuten bei 100°C dämpfen, aus der Folie auspacken, in aufgeschäumte Butter leicht anbraten und im Ofen bei 180°C glasig garen.

Für das gebratene Brot Petersilie zupfen, Knoblauch schälen und mit einem Kutter zu einer Paste verarbeiten. Das Schwarzbrot mit einer Brotmaschine in 4 mm dicke Scheiben (10 Stück) schneiden. Eine Scheibe mit der Paste bestreichen, mit einer weiteren Scheibe belegen und diesen Vorgang so lange wiederholen, bis fünf Scheiben übereinanderliegen. Die zwei Brottürmchen mit Folie abdecken und in den Kühlschrank stellen. Sobald das Brot gut durchgekühlt ist, Türmchen in zwei gleich große Stücke schneiden und diese auf allen Flächen anbraten.

Für die Sauce 50 g Butter aufschäumen lassen, die Schnecken darin glacieren, etwas Knoblauch zugeben und leicht würzen. Mit Weißwein ablöschen, etwas reduzieren lassen, mit Jus aufgießen und auf die gewünschte Konsistenz bringen. Zucchini-perlen kurz blanchieren und in 30 g Butter glacieren.

Lachsroulade auf dem Teller platzieren, daneben in einer Linie drei Schnecken setzen und mit Sauce beträufeln. Brottürmchen auf den Teller setzen und mit Zucchini-perlen garnieren.

Rezept von Jacqueline Pfeifer