

# Wiener Schneckchen

## Wiener Schneckchen mit Tintenfisch, Rinderfilet und Mark

### Zutaten:

200 g Rinderfiletspitzen  
3-4 Tintenfischtuben (nicht zu groß, pochiert)  
3-4 Tintenfischtentakeln (pochiert)  
200 g Rindermark  
20 Wiener Schneckchen  
125 ml Kalbsjus  
Petersilblätter  
30 g Wiener Schneckchen  
30 g Périgord-Trüffel  
125 ml Bouillon, Sherry, Madeira  
Olivenöl, Butter  
Salz, Pfeffer, Mehl

Die Filetspitzen in 1,5 cm große Würfel schneiden und in etwas Olivenöl scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und rasten lassen.

Tintenfischtuben in vier Röhrchen (je 3 cm hoch) teilen und schräg einschneiden. Die restlichen Abschnitte der Tuben in 3 mm breite Streifen schneiden, mehlieren und in Olivenöl knusprig braten.

Tentakeln in 5 mm kleine Stücke schneiden. Das Rindermark gut wässern und in 1-1,5 cm große Stücke schneiden. 20 Schneckchen in Kalbsjus wärmen, etwas Butter, Olivenöl, Salz, fein geschnittene Petersilblätter und die in 3 mm breite Streifen geschnittene Périgord-Trüffel zugeben. Bouillon erhitzen, gut abschmecken, Sherry und Madeira zugeben.

Die Tintenfischtentakeln und das Rindermark in die Bouillon legen, vom Feuer nehmen und warm ziehen lassen, bis das Mark weich und rosig ist.

Tintenfischröhrchen in die Mitte des Tellers platzieren, mit der Markwürfel-Tentakel-Mischung füllen und 1 EL Schneckensauce darübergießen. Den Rest der Sauce um die Röhrchen ziehen. Die Rinderfiletwürfel und die knusprigen Tintenfischstreifen um die Röhrchen verteilen.

Rezept von Gerd Wolfgang Sievers