

Wiener Schnecken

Bärlauchspinat mit Wiener Schnecken, Ei und frischen Kräutern

Zutaten:

100g Wiener Schnecken
4 Eidotter
150 g Spinat
150 g frischgezupfter Bärlauch
50 g Butter
Salz, Pfeffer, Muskat
1/8 l Gemusefond
1/8 l Weißwein
3 Schalotten
1/8 l Milch
10 g griffiges Mehl

Zubereitung:

Die Schnecken putzen und im eigenen Fond lagern. Den Spinat und den Bärlauch ebenfalls putzen und schneiden. Mit Schalotten, Butter und griffigem Mehl eine helle Einbrenne machen, mit Weißwein und Fond ablöschen und einkochen lassen, bis eine sämige Konsistenz erreicht ist. Dann den Spinat und den Bärlauch hinzufügen und fein mixen. Den Eidotter ins heiße Wasser gleiten lassen und kurz 10 Minuten ziehen lassen. Die Schnecken in Butter und eigenem Fond erwärmen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Anrichten:

Den Bärlauchspinat in die Mitte des Tellers anrichten, den Eidotter darauflegen und mit den Schnecken rundherum vollenden. Als Garnitur eignen sich verschiedene frische Kräuter der Saison oder knusprige Chips.

Rezept von Heinz Hanner mit Christoph Wagner