

Wiener Schnecken

Knusprige Erdäpfel-Wiener- Schnecken-Praline mit Löwenzahn

Zutaten:

8 Wiener Schnecken
3 große mehligke Erdäpfel (in der Schale
gekocht, ausgekühlt)
2 Schalotten, feinwürfelig geschnitten
2 EL grob gehackte Löwenzahnblätter (vorher
gewaschen und trockengeschleudert)
2 Eidotter
1 EL Sauerrahm
Salz
Weißer Pfeffer aus der Mühle
Muskatnuss

1 verquirltes Ei
1 Handvoll griffiges Mehl
Pflanzenöl zum Frittieren

1 Handvoll Löwenzahnblätter (gewaschen und trockengeschleudert)
1 EL Vinaigrette mit Estragonessig

Waldkerbelblüten und Schnittlauchblüten zum Garnieren

Zubereitung:

Erdäpfel schälen und mit der Röstireibe (grob) reiben, Schalotten, Löwenzahn, Dotter und Sauerrahm beifügen, kurz vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Schnecken gut abtropfen lassen. Mit Erdäpfelmasse umhüllen, etwas andrücken und kleinen Kugeln drehen. Durch das verquirlte Ei ziehen und im griffigen Mehl wenden. In heißem Pflanzenöl (ca. 180 °C) kurz knusprig frittieren. Auf Küchenrolle gut abtropfen lassen. Löwenzahnblätter mit der Vinaigrette marinieren.

Schneckenpralinen mit Löwenzahn anrichten, mit Waldkerbelblüten und Schnittlauchblüten garnieren.

Rezept von Meinrad Neunkirchner

