

# Wiener Schnecken

## „Wiener AUSTERN-EI“ mit Schneckenkaviar und Olivenöl

### Zutaten:

4 BIO-Eidotter (0der Wachteleidotter)

1 Glas Schneckenkaviar

Olivenöl

Weißer Pfeffer, frisch gemahlen

Fleur de sel oder Creme fraiche



In 4 gut gekühlte Anrichtelöffel  
jeweils etwas Olivenöl träufeln – z.B.  
das Veronelli Olivenöl „Leccino von Felsina“ aus der Toskana.

Darauf einen (unverletzten) Eidotter setzen. Den Eidotter mit  
wenig frisch gemahlenem Pfeffer und fleur de sel bestreuen.

Etwa ½ TL Schneckenkaviar darauf setzen.

Nach Belieben noch ein Kerbel-Blatt dazu. Sofort servieren

Rezept von Gerd Wolfgang Sievers