

Wiener Schnecken

Kaninchen und Wiener Schnecken mit Brennesselgnocchi und Pastinakencreme

Zutaten:

200 g Pastinaken
Butter
Salz, Pfeffer
250 g festkochende Kartoffeln
125 g glattes Mehl
50 g Grieß
30 g Brennesselpaste
4 Stück Kaninchenrücken
1 Msp. Rauchsalz
Olivenöl
12 Wiener Schnecken
4 cl Madeira
200 ml dunkler Kalbsfond



Zubereitung:

Die Pastinaken schälen, etwas zerkleinern und in Butter schmoren. Wenn sie weich sind, fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln kochen, bis sie gar sind, aber nicht zerfallen. Noch heiß schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Sofort mit dem Mehl, dem Grieß, 20 Gramm der Brennesselpaste und etwas Salz vermengen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Bei Bedarf etwas Mehl hinzugeben. Den Teig 20 Minuten ruhen lassen. Aus dem Teig daumendicke Rollen formen, davon etwa ein Zentimeter große Stücke abschneiden und zu Gnocchi formen. In siedendem Salzwasser gar ziehen lassen. Wenn die Gnocchi oben schwimmen, sind sie fertig. Etwas Butter in der Pfanne schmelzen, restliche Brennesselpaste hinzufügen, die Gnocchi darin schwenken und nochmals abschmecken. Die Kaninchenrücken mit Rauchsalz und Pfeffer würzen, in Olivenöl kurz anbraten und im Rohr bei 180 Grad fünf Minuten garen. An einem warmen Ort rasten lassen und danach in gleich große Stücke schneiden. Die Schnecken kurz in der Pfanne schwenken, mit dem Madeira ablöschen und mit dem dunklen Kalbsfond

aufgießen. Die Sauce einkochen lassen, bis eine sämige Konsistenz entsteht. Die Pastinakencreme mithilfe eines Dressiersacks auf die Teller dressieren und die restlichen Komponenten nach Wunsch anrichten.

Rezept von Peter Zinter

Wiener Schnecken