Schneckenpofesen

Zutaten:

30 küchenfertig vorbereitete Wiener Schnecken
4 Knoblauchzehen fein gehackt
2 Zwiebel fein gehackt
2 EL Petersilie fein gehackt
1 EL Schnittlauch
1 kleine schwarze Trüffel fein gehobelt
2 EL Butter, 4 EL Obers
1 Eigelb mit 1 EL Obers verquirlt
1 EL Semmelbrösel
1 Glas trockener Weißwein
8 Scheiben altbackenes Weißbrot (z. B. Toast) entrindet, 3 Eier,
1/8 l Milch,
Butterschmalz zum Ausbacken
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Das Schneckenfleisch hacken. 2 EL Butter in einer Pfanne erhitzen, Schneckenfleisch darin anbraten. Zwiebel und Knoblauch dazugeben und glasig dünsten. Fakultativ gehobelte Trüffel dazugeben und kurz mitrösten. Den Wein angießen und vollkommen einkochen lassen. Petersilie, Schnittlauch und Obers hineingeben, Obers ebenfalls einkochen lassen. Die Masse mit Semmelbrösel und 1 Eigelb mit 1 EL Obers verquirlt binden. Schnecken salzen und pfeffern, beiseite stellen.
Jeweils ein bis zwei Löffel Schneckenmasse zwischen zwei Brotscheiben füllen, diese (an den Rändern) zusammendrücken und vorsichtig in ein Gemisch aus verschlagenem Ei und Milch tauchen (sie sollten nicht auseinanderfallen). In heißem Butterschmalz beidseitig goldgelb backen, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Sofort servieren. Als Beilage passt ein grüner Salat.

Rezept von Gerd Wolfgang Sievers