

Wiener Schnecken

Wiener Schnecken mit Kalbsbries und Aal

Zutaten:

125 ml Kalbsglace
1 kleine Knoblauchzehe
Petersilblätter
3 nussgroße Stück Butter
1 Schuss Pastis 51
4 EL Butterschmalz
20 Wiener Schnecken
16 Kalbsbries (gekocht, gezupft und gehäutet)
4 Aalfilets (à 6-10 cm)
2 Petersilwurzeln
125 ml Milch
Olivenöl
Mehl, Salz

Für die Schneckensauce Kalbsglace mit klein geschnittener Knoblauchzehe, Petersilblättern, einem Stück Butter und einem Schuss Pastis 51 erwärmen, die Schnecken darin ziehen lassen. Butterschmalz und Olivenöl in einer Pfanne erwärmen. In Mehl gewälztes Bries in der Pfanne unter mehrmaligem Wenden knusprig braten. Den Aal auf der Hautseite lange anbraten und erst zum Schluss wenden. Petersilwurzeln schälen, aus den Schalen einen Fond ansetzen, aufkochen und ziehen lassen. Eine Wurzel kleinwürfelig schneiden, die andere mit dem Sparschäler in feine lange Streifen schneiden, in etwas Butterschmalz und Olivenöl langsam und bei nicht zu großer Hitze frittieren und trocknen lassen, Die Würfel in 2 Stück Butter weich schmoren, mit Fond und Milch aufgießen, durchkochen, mixen und passieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und fein gehackte Petersilblätter unterrühren. Fünf Schnecken mit Glace in einer Linie auf dem Teller platzieren, daneben Petersilwurzelpüree mit –chips sowie den Aal setzen und zwischen die Schnecken je ein knuspriges Bries legen.

Rezept von Gerd Wolfgang Sievers