

Wiener Schnecken

Wildkerbelsuppe mit Schnecken

Zutaten:

100 g Butter
10 g Knoblauch
160 g Zwiebel
140 g Lauch (weiße Teile)
15 Aniss
amen
Salz,
Pfeffer
Cayennepfeffer
800 ml Hühnerfond
1/16 l Schlagobers
80 ml trockener Wermut (z. B. Martini extra dry)
50 g Wildkerbel (frisch gezupft) zum Garnieren

Für das Wildkerbel-Püree:

ca. 300 g Wildkerbel
2 EL Traubenkernöl

Für die Weinbergschnecken:

8 Schnecken (ohne Häuser)
200g schaumig geschlagene Butter
50 g Petersilienpaste (blanchierte Petersilie mit Öl
gemixt)
1 EL gehackter
Thymian
1 EL gehackter Rosmarin
3-4 Zehen geschnittener Knoblauch
Worcestersauce
Zitronensaft
Cognac (z. B. Remy Martin)
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Für die Suppe Butter in einem Topf zerlassen und darin klein geschnittene Zwiebel, Lauch und Knoblauch glasig andünsten. Die Anissamen begeben, mit Hühnerfond auffüllen und aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer mixen und passieren. Die Suppe aufkochen, mit Obers und Wermut abschmecken.

Für ein Püree Wildkerbel in Salzwasser blanchieren, dann in Eiswasser abschrecken und in der Küchenmaschine mit Traubenkernöl zu einer feinen Paste verarbeiten.

Kurz vor dem Anrichten das Wildkerbel-Püree mit der Suppe verrühren.

Für die Schnecken aus schaumig geschlagener Butter, Petersilienpaste, Thymian, Rosmarin, Knoblauch, Worcestersauce, Zitronensaft, Cognac, Salz und Pfeffer eine sehr intensiv gewürzte Butter rühren und diese 2 Stunden ungekühlt ziehen lassen. Die Schneckenbutter in einem passenden Topf erhitzen, die Schnecken einlegen und darin ziehen lassen.

Schnecken in einem tiefen Suppenteller mit frischen Wildkerbel garniert anrichten, die Suppe rundherum eingießen.

Rezept von Walter Eselböck