

# Wiener Schnecken

## „Weiße Eierspeise“ mit Wiener Schneckenleber und frittierten Salbeiblättern

Zutaten:

6-8 Eiweiße

25 g Butter

Salz

2 Gläser Schneckenleber

(zusammen ca. 50 g)

1/2 EL Butter

1 Salbeiblatt

Eiweiße mit Salz verquirlen, danach in der warmen Butter bei niedriger Temperatur unter ständigem Rühren stocken lassen.

Die Schneckenleber abtropfen lassen. Butter in einer Pfanne zusammen mit dem Salbeiblatt aufschäumen, vom Herd nehmen und die Leber darin kurz schwenken, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Eierspeise auf vier vorgewärmte Teller verteilen und die Leber dekorativ darüber verteilen; leicht mit weißem Pfeffer aus der Mühle bestreuen. Mit frittierten und leicht mit fleur de sel gewürzten Salbeiblättern dekoriert auftragen.

Rezept von Gerd Wolfgang Sievers