

Wiener Schnecken

Wiener Schnecken-Tascherl mit lauwarmer Lammzunge, grünem Spargel und Minze

Zutaten:

4 Lammzungen
½ Stange Lauch
¼ Knolle Sellerie
1 Zwiebel
6 Knoblauchzehen
Rosmarin, Thymian
12 Stangen grüner Spargel
12 Wiener Schnecken (gekocht)
Butter zum Glacieren
2 EL Schneckenfond
1 EL kalte Butterwürfel
8 Blätter Minze (fein gehackt)
Salz

Nudelteig:

90 ml Wasser
220 g glattes Mehl
45 g Schweineschmalz
Salz

Zubereitung:

Für den Nudelteig alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten, in Klarsichtfolie einwickeln und über Nacht kaltstellen. Zungen gut abwaschen. Einen Topf mit Wasser aufstellen, Lauch, Sellerie und Zwiebel würfelig schneiden und gemeinsam mit Zungen, Knoblauch, Thymian und Rosmarin ca. 1 Stunde leicht köcheln lassen. Etwas Fond davon für später aufheben. Haut der Zungen abziehen und kaltstellen. Spargel putzen, zu 12 Spitzen (3 cm lang) und 12 Rauten (1 cm) schneiden und kurz

in Salzwasser blanchieren. Die restlichen Spargelstangen mit einem Sparschäler in dünne Streifen schneiden und ebenfalls kurz blanchieren. Nudelteig dünn ausrollen und in 12 Stück (8x8 cm) teilen. Auf jedes Teigblatt eine Schnecke legen, mit Wasser besprühen und zu dreieckigen Tascherln formen. Zungen dünn mit der Aufschneidemaschine schneiden. Tascherl in Salzwasser kochen, Spargel in Butter glacieren und Zunge im Fond temperieren. Schneckenfond mit kalten Butterwürfeln montieren, salzen und mit Minze verfeinern. Tascherl nebeneinander anrichten. Zungen auflegen und mit Spargelrauten, -spitzen und -streifen sowie Schneckenfond garnieren.

Rezept von Jacqueline Pfeifer

Schnecken