

# Wiener Schneckentascherl 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 Schneckentascherl (gekocht)  
Butter zum Glacieren  
2 EL Schneckentascherlfond  
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