

Wiener Schnecken

Wiener Schnecken mit gebackenen Schwarzwurzeln, Labneh und Liebstöckel

Zutaten:

20 Wiener Schnecken
4 Schwarzwurzeln

100
g Mehl
200 g Brösel
3 Eier
Öl zum Backen
200 g Labneh (Joghurt-Frischkäse)
1/2 Bund Liebstöckel
100 ml Sonnenblumenöl
200 g Butter
15 g Knoblauch (fein gehackt)
1 Schalotte (fein gehackt)
1 TL Salz
etwas schwarzer Pfeffer
100 g gehackte Petersilie
200 g Erbsen
100 g Erbsenkresse



Zubereitung:

Für die Schneckenbutter die Butter erweichen (auf zimmerwarme Temperatur bringen).

Schalotten und Knoblauch in etwas Butter weichdünsten und mit der Butter, Salz und Pfeffer sowie der fein gehackten Petersilie verrühren und beiseitestellen.

Die Schwarzwurzeln schälen, in 10 cm lange Stangen schneiden und im Salzwasser bissfest kochen. Die Schwarzwurzeln in Mehl, verquirlten Eiern und Bröseln panieren und in heißem Öl backen.

Den verrührten Labneh in einen Spritzsack füllen. Die gebackenen Schwarzwurzeln der Länge nach aufschneiden, den Labneh in die Öffnung hineinspritzen. Schnecken und Erbsen in der Kräuterbutter erwärmen. Schnecken und Erbsen auf die Schwarzwurzel legen, die Erbsenkresse dazwischen stecken. Liebstöckel mit Sonnenblumenöl mixen und durch ein Sieb abtropfen lassen. Das grüne Öl neben die gebackene Schwarzwurzel gießen.

Rezept von Konstantin Filippou

Schnecken