

Wiener Schnecken

Wiener Weinbergschnecke mit Karfiol im Blätterwald

Zutaten:

1 Karfiol
3 Essiggurken
125 g Butter
Salz, Pfeffer
12 Wiener Schnecken
2 cl Sherry
100 ml Geflügelfond



Zubereitung:

Den Karfiol von den Blättern befreien, halbieren und mit einer Aufschnittmaschine in dünne Scheiben schneiden. Ebenso die Essiggurken dünn aufschneiden. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Karfiol- und Essiggurkenscheiben nebeneinander auflegen. Im Dörrgerät oder im Backofen bei 60 °C drei Stunden trocknen. Die Karfiolreste mit einem Esslöffel Butter anschwitzen, mit der restlichen Butter montieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Wiener Schnecken kurz sautieren mit dem Sherry ablöschen und mit dem Geflügelfond aufgießen. So lange reduzieren und umrühren, bis die Flüssigkeit fast vollständig verdampft ist und eine Art Glasur um die Schnecken entsteht. Die glacierten Schnecken am Teller platzieren, vollständig mit dem Karfiolpüree bedecken und die Karfiol- und Essiggurkenchips dekorativ in das Püree stecken. Nach Belieben mit Kresse verzieren.

Rezept von Peter Zinter