

01 - Weinbergsschnecken elsässischer Art

Hintergrund zum Rezept

Dieses Rezept habe ich von meinem französischen Freund Bernard aus dem Elsass. Bei elsässischen Hochzeiten wird diese Delikatesse gerne gereicht. Hunderte von Schnecken werden dabei zumeist in Gemeinschaftsarbeit zubereitet, denn die Zubereitung ist sehr aufwendig. Da die Schnecken so ausgeputzt werden, dass nur die Füße gegessen werden und zudem die Füllung der Schneckenhäuser zum großen Teil mit Gemüsebrühe erfolgt, kann man problemlos 12-20 Schnecken, zusammen mit Weißbrot verzehren. Dazu: Trockener kühler Weißwein, z.B. Riesling!



Zutaten:

6 - 8 Weinbergsschnecken (aus der Dose) pro Person als Vorspeise bzw. 12-20 als Hauptspeise und ebenso viele Schneckenhäuschen.

Für jeweils 50 Schnecken:

- 250 g Butter (weich zur Herstellung der Kräuterbutter) – ggf. gesalzene Butter verwenden!
- 450 ml Gemüsebrühe (aus Suppengrün und etwas Gemüsebrühe)
- Bund Petersilie
- 3-4 Zehen Knoblauch
- 500 g grobes Salz als Unterlage in der Kasserolle für die gefüllten Schneckenhäuschen
- Salz, Pfeffer, Muskat und ggf. ein paar Tropfen Maggi
- Gutes Baguette-Brot



Oben: Ganz hervorragend kann man die Schnecken auch vorbereiten und einfrieren.

Zubereitung:

Gemüsebrühe: Am Besten aus frischem Suppengrün kochen und etwas Gemüsebrühe in Pulverform zugeben oder ggf. in flüssiger Form als Gemüsebrühe aus dem Glas. Besonders gut machen sich, geschmacklich wie optisch, kleine Mohrrübenstückchen in der Suppe.

Kräuterbutter: Petersilie und insbesondere den Knoblauch sehr fein hacken und gut mit der weichen Butter vermengen. Frischen Pfeffer aus der Mühle und etwas Muskat reiben, gut salzen (falls keine gesalzene Butter verwendet wird) und ggf. ein paar Tropfen Maggi zufügen.

Schnecken mit den Fingern so ausnehmen, dass nur das Füßchen übrig bleibt. Im Sieb gut waschen. Schnecken in der Gemüsebrühe eine 1-2 Minuten kochen lassen. Schneckenfüßchen heraus nehmen und Suppe abkühlen lassen.

Jedes Schneckenhaus mit einem Schneckenfüßchen und kleinen Mohrrübenstückchen füllen füllen, mit einem Löffel die erkaltete Gemüsebrühe mit einem Löffel oder besser noch mit einer kleinen Karaffe einfüllen und zum Schluss mit Kräuterbutter verschließen. Das gefüllte Schneckenhaus wird in eine feuerfeste Kasserolle gestellt. Damit die Schneckenhäuser aufrecht stehen und nicht umfallen, wird der Boden der Kasserolle mit grobem Salz ca. 4-6 mm bedeckt. Die Kasserolle wird im vorgeheizten Backofen ca. 15-20 min erhitzt, bis die Flüssigkeit in den Schneckenhäuschen leicht aufkocht.

In der heißen Kasserolle mit Weißbrot servieren. Kleine Schneckengäbelchen zum Herausholen der Schneckenfüßchen sowie für jeden ein Suppenteller oder flache Schale sind sinnvoll. Stehen keine Schneckenzangen zur Verfügung, kann man die heißen Gehäuse ganz am Rande gut mit den Fingern anfassen.

Nachbereitung: Die Schneckenhäuschen können mehrfach verwendet werden, wenn sie gut ausgekocht und getrocknet werden. Dabei ist darauf zu achten, dass keine Reste, insbesondere Schnecken oder Kräuter in den Häuschen verbleiben und alles vor dem Wegpacken gut getrocknet ist. Zur Aufbewahrung der Gehäuse keine verschlossene Kunststoffbox verwenden.



Stand: 4.12.2016