

Frisch gekocht
Freitag, 5. August 2016



Rezept von Andreas Wojta

Weinbergschnecken mit Kräuterbutterpüree und Kochsalat

35 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

300 g küchenfertige Schnecken, Suppenpulver, 1 Lorbeerblatt, einige Zweige frischer Thymian, 3 Zwiebeln, 1 EL Zucker, 1 TL Paprikapulver, 2 EL getrockneter Majoran, 125 ml Sojasauce, 1/16 l Weißwein, 2 EL Schweineschmalz, 1 TL Erdäpfelstärke, 2 TL kaltes Wasser.

Für das Kräuterbutterpüree:

125 g handwarme Butter, 4 gehackte Knoblauchzehen, 1 kleiner Bund gehackte Petersilie, Salz, Pfeffer; 500 g mehliges Erdäpfel, 125 ml heiße Milch, Salz.

Für den Kochsalat:

150 g Kochsalat (in Streifen geschnitten), 1 EL Butter, 1 angedrückte Knoblauchzehe, 1 Zweig Majoran, schwarzer Pfeffer, Salz.

Zubereitung

Die Zwiebeln schälen und blättrig schneiden. Das Schmalz in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin dunkelbraun rösten. Zucker, Paprikapulver und Majoran zufügen, kurz durchschwenken und mit Weißwein ablöschen. Sojasauce zugeben, kurz aufkochen lassen und bereitstellen. Falls die Zwiebeln zu flüssig sein sollten, kann man diese mit etwas in Wasser angerührtem Erdäpfelstärkemehl binden.

Wasser, Suppenpulver, Lorbeerblatt und Thymian gemeinsam mit den küchenfertigen Schnecken aufkochen, kurz schmurgeln lassen und abseihen. Die küchenfertigen Schnecken zu den heißen Majoranschmorzwiebeln geben und durchziehen lassen.

Für die Kräuterbutter die Butter mit etwas Knoblauch und Petersilie vermengen, mit Salz abschmecken.

Für das Püree die Erdäpfel waschen, schälen und vierteln. Erdäpfel in Salzwasser weichkochen, danach abseihen und noch heiß durch eine Presse drücken, mit Kräuterbutter verrühren. Etwas Milch zugießen und mit einem Schneebesen die Kräuterbutter einrühren, wenn nötig mit Salz abschmecken.

Für den Kochsalat Butter nussbraun aufschäumen. Knoblauchzehe, Majoran sowie den geschnittenen Kochsalat zufügen und durchschwenken. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Kräuterbutterpüree in tiefen Tellern mit den Schnecken und dem Kochsalat anrichten.