

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Gratinierte Weinbergschnecken auf Kürbispüree

Koch: Patrick Samek

Zutaten

(4 Personen)

Für die Schnecken

- 24 Weinbergschnecken (gekocht im Fond, ohne Schneckenhaus – gibt es in ausgewählten, gut sortierten Geschäften zu kaufen)

Für die Butter zum Gratinieren

- 140 g Butter
- 4 Knoblauchzehen
- 50 g Pomodori Secchi (getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten)
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Bund Petersilie
- 1 TL Currypulver
- 1 TL geräuchertes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- 70 g Parmesan

Für das Kürbispüree

- 1 kg Hokkaidokürbis
- 70 g Butter

Quelle: ORF extra

- Olivenöl zum Beträufeln
- Salz
- Pfeffer
- geriebene Muskatnuss
- 1 EL Creme Fraîche

Für die Garnitur

- frische Gartenkresse
- 8 Waldklee-Blätter

Zubereitung

- 1.** Für die Butter zum Gratинieren der Schnecken den Knoblauch und die Hälfte der Pomodori Secchi sowie auch die Kräuter (Petersilie und Schnittlauch) fein hacken und alles gut mit der Butter vermengen. Mit Salz, Pfeffer, Currypulver und dem geräucherten Paprikapulver abschmecken. Im Anschluss im Kühlschrank kaltstellen.
- 2.** Für das Kürbispüree zuerst das Rohr auf 170° C Umluft vorheizen. Den Kürbis waschen, die Enden abschneiden und den Kürbis achteln. Die Kerne mit einem Löffel ausschaben und den Kürbis mit Salz und Olivenöl beträufeln. Nun die Kürbis-Stücke mit der Schnittfläche nach unten in eine feuerfeste Form legen und im vorgeheizten Rohr etwa 30-40 Minuten garen, bis der Kürbis schön weich ist.
- 3.** Anschließend den Kürbis aus dem Rohr nehmen und in ein hohes Gefäß geben. Dann die Butter dazugeben und den Kürbis mit einem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer, geriebener Muskatnuss und Creme Fraîche abschmecken.
- 4.** Die gekochten Schnecken in eine feuerfeste Form legen und mit der vorher zubereiteten Butter gut bedecken. Den Parmesan darüber reiben und die restlichen grob geschnittenen Pomodori Secchi darauflegen. Nun die Schnecken etwa 7 Minuten bei voller Hitze (250° C Umluft) und Grillfunktion im Rohr gratinieren.
- 5.** Zum Schluss das Püree auf einem flachen Teller anrichten und die gratinierten Schnecken ins Püree setzen. Das Gericht mit frischer Gartenkresse und Waldklee-Blättern garnieren und servieren.