wiener Schnecke
WEINBERGSCHNECKENZUCHT

Andreas Gugumuck
Rosiwalgasse 44, 1100 Wien
office@wienerschnecke.at
www.wienerschnecke.at
M +43.0.650 618 57 49

BLÄTTERTEIG MIT BÄRLAUCH UND SCHNECKEN

DIE KOMBINATION VON SPINAT ODER BÄRLAUCH MIT SCHNECKEN FINDET MAN INSBESONDERE IN AUFZEICHNUNGEN ALTER KLÖSTER, WAR DOCH DIE SCHNECKE ALS SO GENANNTES NEUTRALES TIER EINE WILLKOMMENE ABWECHSLUNG - NICHT NUR WÄHREND DER FASTENZEIT. DIESES REZEPT STAMMT ZWAR AUS DER ALTÖSTERREICHISCHEN KÜCHE, SEINE WURZELN LIEGEN ABER WAHRSCHEINLICH IN DER SPANISCHEN ODER ITALIENISCHEN KÜCHE.

Zutaten:

500 g Bärlauch,
ca. 50 Stück küchenfertig vorbereitete Wiener Weinbergschnecken
1 große Zwiebel fein gehackt,1-2 Knoblauchzehen fein gehackt,
1 EL Öl,
125 g luftgetrockneter Schinken oder
Bauchspeck in feine Streifen geschnitten,
1 1/2 EL Butter, 1 1/2 EL Mehl, 300 ml Milch, 2 Eier getrennt,
Muskatnuss, Salz und Pfeffer,
1 Packung tiefgekühlter Blätterteig,
Eigelb zum Bestreichen

HINWEIS:

Es gibt auch Rezepte, bei denen dieses Gericht mit Spinat zubereitet wird, den man zusätzlich mit Zimt und Zucker süßlich abschmeckt.

Den Blätterteig auftauen, ausrollen und in 12 gleich große Quadrate zerschneiden. Bärlauch verlesen und gründlich waschen. Öl in einer Kasserolle erhitzen; Schinken, Zwiebel und Knoblauch darin glasig werden lassen. Den tropfnassen Bärlauch dazugeben und einige Minuten dünsten. Danach offen bei schwacher Flamme fertig garen. In einem Topf das Mehl in Butter anschwitzen, Milch einrühren und alles zu einer dicken Béchamel verkochen. Diese Béchamel unter den Bärlauch mischen. Gemüse mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken, dann vom Herd nehmen.

Das Eiweiß sehr steif schlagen. Zuerst das Eigelb in die Bärlauchmasse rühren, dann das steif geschlagene Eiweiß unterheben. Zuletzt das Schneckenfleisch in die Masse mischen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen oder mit Wasser abspülen.
Vier Blätterteigstücke auf das Blech legen und mit der Spinatmasse belegen.
Mit Blätterteig bedecken und die restliche Masse darauf verteilen.
Mit den vier verbliebenen Teigstücken abdecken und diese mir verschlagenem Ei bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad 15-20 Minuten garen.

Quelle: Schneckenkochbuch, Gerd Wolfgang Sievers