

Zutaten

8 gekochte Weinbergschnecken
(→ Anmerkung)

3 große mehligke Erdäpfel, in der
Schale gekocht, ausgekühlt

2 Schalotten, feinwürfelig
geschnitten

2 EL grob gehackte Löwenzahn-
blätter, vorher gewaschen und
trockengeschleudert

2 Dotter

1 EL Sauerrahm

Salz

weißer Pfeffer aus der Mühle

Muskatnuss

1 versprudeltes Ei

1 Handvoll griffiges Mehl

Pflanzenöl zum Frittieren

1 Handvoll Löwenzahnblätter,
gewaschen und trockengeschleudert

1 EL Vinaigrette mit Estragonessig
(→ Grundrezept S. 275)

Waldkerbelblüten und
Schnittlauchblüten zum Garnieren



Knusprige Schnecken-Erdäpfel-Praline mit Löwenzahn

Variante

Statt Löwenzahnblättern
grob geschnittenen Schnitt-
knoblauch verwenden.

Anmerkung

Weinbergschnecken sind gekocht
direkt beim Züchter (→ Anhang
S. 277) oder im Feinkosthandel in
der Dose erhältlich.

Wein

Wiener Gemischter Satz oder
Neuburger

Zubereitung

- Erdäpfel schälen und mit der Röstireibe (grob) reiben. Schalotten, Löwenzahn, Dotter und Sauerrahm beifügen, kurz vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
- Schnecken gut abtropfen lassen. Mit Erdäpfelmasse umhüllen, etwas andrücken und zu kleinen Kugeln drehen. Durch das versprudelte Ei ziehen und im griffigen Mehl wenden. In heißem Pflanzenöl (ca. 180 °C) kurz knusprig frittieren. Auf Küchenrolle gut abtropfen lassen.
- Löwenzahnblätter mit der Vinaigrette marinieren.
- Schneckenpralinen mit Löwenzahn anrichten, mit Waldkerbelblüten und Schnittlauchblüten garnieren.