

WIENER WEINBERGSCHNECKEN

mit Mark, im Knochen serviert

FÜR 4 PERSONEN:

WEINBERGSCHNECKEN:

12 Markknochen (5 cm)

12 Weinbergschnecken

100 g Kräuterbutter

KNOBLAUCHSCHAUM:

1 Knollensellerie

1 Zwiebel

60 ml Weißwein

250 ml Obers

5 Knoblauchzehen

Salz, Pfeffer, Muskat

KRÄUTER-ERDÄPFEL-PÜREE:

6 Erdäpfel

100 g Butter

62 ml Milch

2 EL frisch gehackte Kräuter

(Petersilie, Kerbel)

Salz, Muskat

ANRICHTEN:

Erbsensprossen oder
saisonale Kräuter als Garnitur

VORBEREITUNG: Knochenmark aus den Knochen drücken und anschließend das Mark mindestens 24 Stunden in kaltem Wasser auswässern. Das Wasser des Öftern wechseln. Danach in fünf Millimeter große Würfel schneiden. Die Knochen ordentlich auskochen und putzen.

WEINBERGSCHNECKEN: Die Schnecken halbieren, in Kräuterbutter anbraten und kurz vor dem Servieren das Knochenmark unterheben.

KNOBLAUCHSCHAUM: Zwiebel, Knoblauch und Sellerie würfelig schneiden, anbraten und mit Weißwein ablöschen. 60 ml Wasser beifügen. Alle Zutaten weich kochen, pürieren, passieren, mit Obers vollenden und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

KRÄUTER-ERDÄPFEL-PÜREE: Die Erdäpfel im Salzwasser weich kochen, passieren und mit Butter, Milch, Salz, Muskat und frischen Kräutern glatt rühren.

ANRICHTEN: Zuerst wird das Erdäpfelpüree in die Knochen gefüllt und auf den Tellern angerichtet. Danach die Schnecken auf die gefüllten Knochen legen und Knoblauchschaum darauf verteilen. Zusätzlich eine der Schnecken davor drappieren. Als Garnitur können Erbsensprossen oder andere saisonale Kräuter verwendet werden.

PROFITIPP:

« Bei uns werden die Markknochen mit Wasserstoffperoxid gebleicht. Das gibt ihnen die reine weiße Farbe.

Walter Schulz, Küchenchef

WEINEMPFEHLUNG:



WIENER GEMISCHTER SATZ 2008

NUSSBERG ALTE REBEN

WEINGUT WIENINGER

WIEN, STAMMERSDORF

Ein fulminanter Wein mit viel

Power! www.wieninger.at

