

## „Weiße Eierspeise“ mit Schneckenleber und frittierten Salbeiblättern



### Zutaten:

6-8 Eiweiße

25 g Butter

Salz

2 Gläser Schneckenleber  
(zusammen ca. 50 g)

½ EL Butter

1 Salbeiblatt

Weißer Pfeffer aus der  
Mühle

Salz

Garnitur:

12 Salbeiblätter, in etwas  
Oliven- oder Rapsöl frittiert

*Eiweiße mit Salz verquirlen, danach in der warmen Butter bei niedriger Temperatur unter ständigem Rühren stocken lassen.*

*Die Schneckenleber abtropfen lassen. Butter in einer Pfanne zusammen mit dem Salbeiblatt aufschäumen, vom Herd nehmen und die Leber darin kurz schwenken; mit Salz und Pfeffer abschmecken.*

*Eierspeise auf vier vorgewärmte Teller verteilen und die Leber dekorativ darüber verteilen; leicht mit weißem Pfeffer aus der Mühle bestreuen. Mit frittierten und leicht mit fleur de sel gewürzten Salbeiblättern dekoriert auftischen.*

Rezept von Gerd Wolfgang Sievers