



Schnecken



Rezept für 4

Zutaten Knoblauchöl

1 l Olivenöl
1 Knolle geräucherter
Knoblauch
10 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin

Zutaten Petersiliencreme

1 kg Spinat
500 g Petersilie

Zutaten Creme Fraîche Nocke

250 g Creme Fraîche
1 Zehe Knoblauch
Abrieb einer halben
Zitrone
Salz
Pfeffer

Zutaten Schnecken

28 Weinbergschnecken
50 g Panko
Vodka
50 g Tempuramehl

Zubereitung Knoblauchöl

Alle Zutaten einen Tag bei 60 °C ziehen lassen.

Zubereitung Petersiliencreme

Spinat und Petersilie in reichlich gesalzenem Wasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Gut auspressen und im Pacojet Becher mehrere Male mixen.

Zubereitung Creme Fraîche Nocke

Alle Zutaten zusammenrühren und 1 Tag ruhen lassen. Abschmecken mit Salz und Pfeffer.



Zubereitung Schnecken

Alle Schnecken putzen und 12 davon einen Tag im Knoblauchöl einlegen. Schnecken aus dem Öl nehmen und das restliche Öl abtupfen. Die restlichen 16 Schnecken im Tempuramehl wenden. Aus Tempuramehl und Vodka einen halbflüssigen Teig anrühren. Die Schnecken in den Teig geben und anschliessend in Panko wenden. Die Schnecken bei 165 °C frittieren.

Anrichten

Anrichten

Zum Servieren die Petersiliencreme in die Mitte des Tellers geben und darauf eine Nocke Creme Fraîche anrichten. Links davon abwechslungsweise vier frittierte und drei eingelegte Schnecken anrichten. Beliebig mit Kräutern ausgarnieren.