

# Wiener Schnecken

## Rieslingkutteln mit Schneckenkipferln

### Zutaten Kutteln:

½ kg gekochte Kalbskutteln  
80 g Zwiebeln  
1 TL Petersilie  
60 g Butter  
50 g Mehl  
¼ l Riesling  
½ l Geflügelfond  
1 Lorbeerblatt  
Kümmel  
¼ l Creme fraiche  
1 TL Kapern  
½ Obers (Sahne)  
je 40 g feine Streifen von Karotte (Möhre),  
Lauch und Knollensellerie  
2 TL Dijonsenf  
Salz, weißer Pfeffer  
Champagneressig  
TL Schnittlauchröllchen  
2 EL geschlagenes Obers (Sahne)  
Salat als Garnitur  
20 Wiener Schnecken

### Zutaten Schneckenkipferl:

1 Schalotte  
½ Knoblauchzehe  
80 g Wiener Schnecken  
20 g Butter  
Salz, Pfeffer  
2 cl Weinbrand  
1 EL gehackte Petersilie  
100 g Blätterteig  
1 Eigelb



## Zubereitung:

Kutteln in Streifen schneiden. Zwiebeln und Petersilie in feine Streifen schneiden. Zwiebeln in Butter farblos anschwitzen Mehl kurz mitrösten. Mit Riesling und Geflügelfond aufgießen, Lorbeer und Kümmelhinzufügen und ca. 10 Minuten kochen lassen, Lorbeerblatt entfernen, Creme fraiche, Kapern und Obers dazugeben, aufkochen mit einem Mixstab pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Kutteln und Gemüsestreifen zu der Sauce geben und einmal aufkochen. Mit Senf, Salz, Pfeffer und Champagneressig abschmecken, Schnittlauch, Petersilie und zum Schluss das geschlagene Obers unterziehen. Für die Kipferl Schalotten feinkwürfelig schneiden, mit Schnecken in der Butter anschwitzen, salzen und pfeffern mit Weinbrand ablöschen und Petersilie hinzufügen. Anschließend die Mischung fein hacken. Blätterteig dünn ausrollen und in Dreiecke schneiden. Auf jedes Eck 1 EL Schneckenfüllung setzen, einrollen und Kipferl formen. Mit Eigelb bestreichen, im Backrohr bei 180 °C 10 min backen. Kutteln in tiefe Teller anrichten, je 1 Kipferl draufsetzen und nach Belieben mit etwas Salat garnieren.

Rezept von Christian Petz