

# Wiener Schnecken

## Wiener Schnecken mit Mark im Knochen

### Zutaten Wiener Schnecken:

12 Markknochen (5 cm)  
12 Wiener Schnecken  
100 g Kräuterbutter

### Zutaten Knoblauchschaum:

1 Knollensellerie  
1 Zwiebel  
60 ml Weißwein  
250 ml Obers  
5 Knoblauchzehen  
Salz, Pfeffer, Muskat

### Zutaten Kräuter-Erdäpfel-Püree:

6 Erdäpfel  
100 g Butter  
62 ml Milch  
2 EL frisch gehackte Kräuter (Petersilie, Kerbel)  
Salz, Muskat

### Zum Anrichten:

Erbsensprossen oder saisonale Kräuter

### Zubereitung:

### Vorbereitung:

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



Wiener Schnecken:

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

Knoblauchschaum:

Zwiebeln, Knoblauch und Sellerie würfelig schneiden, anbraten und mit Weißwein ablöschen. 60 ml Wasser beifügen. Alle Zutaten weichkochen, pürieren, passieren, mit Obers vollenden und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Kräuter-Erdäpfel-Püree:

Die Erdäpfel im Salzwasser weichkochen, passieren und mit Butter, Milch, Salz, Muskat und frischen Kräutern glattrühren.

Anrichten:

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

Rezept von Walter Schulz