

# Wiener

## Ragout Fin von der Wiener Schnecke mit Kalbsfleisch

### **Zutaten: für 2 Personen**

3 Blätterteigpasteten  
1 Glas Wiener Schnecken im Fond (24 Stück)  
150 g pariertes und blanchiertes Kalbsbries  
100 g gepökelte Kalbszunge vorgekocht  
50 g vorgegartes Kalbfleisch  
50 g gekochter Schinken  
125 g frische Champignons  
2 schwarze Trüffel  
Etwa 50 g geriebener Parmesan  
250 ml kräftige Geflügelbrühe  
150 ml Crème fraîche  
62,5 g Butter, 40 g Mehl  
½ Glas Marsala Wein (Alternativ Süßwein)  
1 Lorbeerblatt, frisch geriebene Muskatnuss  
Salz & Pfeffer aus der Mühle

### **Zubereitung:**

Das Kalbsbries in Stücke schneiden und zusammen mit feinblättrig geschnittenen Champignons in der Hälfte der Butter sautieren; mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kalbfleisch, Schinken, Zunge und Weinbergschnecken in etwa gleich große Stücke würfeln.

Restliche Butter in einer Kasserolle erhitzen, Mehl darin 2-3 Minuten rösten aber keine Farbe nehmen lassen. Die heiße Geflügelbrühe dazu gießen, Lorbeer einlegen und mindestens 5 Minuten einkochen lassen, während dessen mir Marsala-Wein, Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Das gesamte Fleisch, die Pilze und auch die Hälfte der in dünne Scheiben geschnittenen Trüffel hineingeben; Crème fraîche angießen und alles gut 10 Minuten auf kleiner Flamme köcheln. Restliche Trüffel unterheben und die Sauce mit Parmesan vollenden.

Blätterteigpasteten in eine große feuerfeste Form füllen und mit dem Ragout (wenig Sauce) füllen. Im Ofen bei geringer Hitze durchwärmen, auf Teller anrichten und mit der restlichen Sauce garnieren.

*Schneckenkochbuch, Gerd Wolfgang Sievers*