

Wiener Wiener Schnecken in Trüffelbutter

Zutaten: für 2 Personen

1 Gals Wiener Schnecken im Fond (24 Stk)

Etwas Butter

2-3 cl Cognac

Salz, Pfeffer & Muskatnuss

Für die Trüffelbutter:

150 g (ungesalzene!) frische Butter

25-50 g fein gehackte schwarze Perigord-Trüffel

2-3 cl Cognac

Prise Salz, Prise weißer Pfeffer, frisch geriebene Muskatnuss

Zubereitung:

Etwas Butter in einer weiten Pfanne erhitzen, dann die Schnecken darin warm werden lassen. Die Schnecken mit dem Cognac ablöschen, flambieren, sofort einen Deckel auflegen und vom Herd nehmen. Danach mit etwa 5 g der gehackten Trüffel, Salz, Pfeffer und Muskat würzen und die Schnecken in der Cognacbutter ziehen lassen.

In einer zweiten Pfanne die fein gehackten Trüffeln in etwas Butter anschwitzen, mit Cognac ablöschen und diesen einkochen lassen, bis die Flüssigkeit die Konsistenz von Sirup hat. In der Zwischenzeit die Butter in einer Schüssel schaumig schlagen, bis sie an Volumen zugenommen hat und weiß geworden ist. Die gehackten Trüffeln samt der Flüssigkeit unter die Butter Mengen und alles mit Salz, weißem Pfeffer und Muskat abschmecken; kaltstellen und etwas durchziehen lassen.

Die Weinbergschnecken dann in einer Schneckenpfanne anrichten und mit der Trüffelbutter großzügig bedecken; bei 200 Grad backen bis die Butter leicht zu brodeln beginnt.

Schneckenkochbuch, Wolfgang Gerd Sievers