

Schnecken-Champignon-Pfanne mit Knoblauch-Talern

Für 2 Personen

240 g Weinbergschnecken	300 g Champignons, rosé	4 Scheiben Butters toast
1 Kopf Eichblattsalat	100 g Kirschtomaten	1 Bund Schnittlauch
125 g Sahne	125 g Crème-fraîche	0,5 Knolle Knoblauch
1 TL Himbeeressig	1 TL Senf, scharf	Olivenöl
Salz	Pfeffer, schwarz	

Die Knoblauchzehen aus der Knolle lösen, diese abziehen und sehr fein würfeln. Den Schnittlauch klein schneiden. Die Weinbergschnecken abtropfen lassen. Aus den Toastbrotscscheiden mit einem Wasserglas Taler stechen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, den Knoblauch darin anbraten und anschließend die Toasttaler hineingeben und rösten. Die Champignons putzen und in feine Scheiben schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Champignons darin anbraten. Anschließend die Schnecken dazugeben und mit der Sahne und der Crème-fraîche übergießen. Das Ganze aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Abschließend die Schnittlauchröllchen unterrühren. Für den Salat die Blätter des Eichblattsalats vom Strunk befreien und waschen und trocken schleudern. Die Tomaten vom Strunk befreien und halbieren. Für die Vinaigrette zwei Esslöffel Olivenöl mit dem Himbeeressig und dem Senf in einer Schüssel verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Salat mit den Tomaten und der Vinaigrette vermengen. Das Ganze zusammen mit der Schnecken-Champignon-Pfanne und den Knoblauchtalern anrichten.

Isabella von Schönberg am 20. Oktober 2009