

Weißwein-Schnecken, Pilze im Parmesan-Korb, Spargel

Für zwei Personen

Für die Schnecken:

24 Schnecken ohne Haus	100 g Mehl	100 ml Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Pilze und Sauce:

500 g Kräuterseitlinge	6 Knoblauchzehen	200 ml Gemüfefond
400 ml Grauburgunder	4 Zweige Rosmarin	1 Pimentkorn
1 TL Speisestärke	Zucker	Salz, Pfeffer

Für den Parmesankorb:

500 g Parmesankäse	10 g getrock. Basilikum
--------------------	-------------------------

Für den Spargel:

500 g grüner Mini-Spargel	200 g Parmesan	100 g Butter
50 g Semmelbrösel	Salz	Pfeffer, Eiswasser

Für die Garnitur:

6 Zweige Rosmarin	3 Halme Schnittlauch
-------------------	----------------------

Für die Schnecken:

Einen Backofen auf 160 Grad Umluft, einen zweiten Ofen auf 160 Grad Grillfunktion vorheizen. Schnecken mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl wälzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schnecken kurz scharf von allen Seiten darin anbraten. Schnecken aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Pfanne aufgestellt lassen.

Für die Pilze und Sauce:

Knoblauch abziehen und hacken. Kräuterseitlinge putzen und in Scheiben schneiden. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Im Bratensatz der Schnecken den Knoblauch andünsten. Kräuterseitlinge und Rosmarin hinzugeben und mitbraten. Dann Schnecken hinzugeben, alles nochmal bei hoher Hitze anbraten. Anschließend mit Weißwein und Gemüfefond ablöschen. Piment zu den Schnecken geben, mit Zucker abschmecken und ggf. mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Sud ggf. mit Speisestärke binden.

Für den Parmesankorb:

Parmesankäse reiben. Parmesan und Basilikum vorsichtig vermischen.

Dann in 15 cm runden Kreisen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streuen. Ca. 5 Minuten im vorgeheizten Ofen anschmelzen lassen bis sich Bläschen bilden. Aus dem Ofen nehmen, vorsichtig vom Backpapier ziehen und über eine umgedrehte, kleine Schüssel oder Glas legen. Im Kühlschrank aushärten lassen.

Für den Spargel:

Spargel in kochendem Salzwasser al dente kochen, in Eiswasser abschrecken und anschließend in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. 50 g Spargelspitzen beiseitelegen und später zu den Schnecken in den Parmesankorb geben.

Parmesan reiben. Restlichen Spargel in eine Auflaufform legen, mit Parmesan und Semmelbrösel bestreuen, Butter in Flocken darübergeben und 5 Minuten vor dem Servieren kurz im vorgeheizten Backofen unter dem Grill gratinieren.

Für die Garnitur:

Rosmarin und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und als Garnitur verwenden. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Ingo Endemann am 11. Mai 2021