

Weinbergschnecken alla Nonna mit Café-de-Paris-Butter

Für zwei Personen

Für die Weinbergschnecken:

12 Schnecken und Schneckenhäuser	1 Schalotte	2 Knoblauchzehen
Weißwein	2 Zweige Thymian	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Butter:

1 Kastenweißbrot	50 g weiche Butter	1 EL Café-de-Paris-Gewürzmischung
1 Zitrone	2 EL Parmesan	1 TL Worcestershire
2 Zweige glatte Petersilie	2 Zweige Thymian	Olivenöl
Meersalz	Pfeffer	

Für die Weinbergschnecken:

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Schnecken abbrausen und abtropfen lassen. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Thymian abbrausen und trockenwedeln.

Schalotte und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen, die Schnecken hinzugeben und kurz durchschwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit einem Schuß Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Thymian dazugeben, dann die Pfanne vom Herd nehmen und ruhen lassen.

Für die Butter:

Café-de-Paris-Gewürzmischung mit Worcestershiresauce und 2 Esslöffel Wasser verrühren. Ziehen lassen, wenn Sie Zeit haben, dann am besten über Nacht.

Petersilie und Thymian abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Parmesan reiben. Zitrone unter heißem Wasser abspülen, trockentupfen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Butter schaumig aufschlagen und mit Parmesan, Petersilie und Thymian vermischen. Mit Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb und -Saft abschmecken.

Butter in einen Spritzbeutel füllen. Schneckenhäuser zuerst mit der Café de-Paris-Butter, dann mit den Schnecken füllen und dann mit einer weiteren Schicht Butter verschließen.

Weißbrot in dicke Scheiben schneiden, die Rinde entfernen und in etwas Olivenöl von beiden Seiten kross anbraten. Scheiben halbieren und mit der angebratenen Seite nach unten in eine Auflaufform legen, die Schnecken auf die weiche Seite des Brots drapieren und im Backofen ca. 15 Minuten backen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 23. September 2021