



## SCHNECKEN AUF ELSÄSSISCHE ART (SCHNAKA)

*Das echte elsässische Rezept*

#visitKB

[www.kaysersberg.com](http://www.kaysersberg.com)

Anzahl der Personen: 8

Vorbereitungszeit:  
Flan : 40 Min Schnecken: 3 St.

Kochzeit: 2 St.

### ZUTATEN

- 8 Dutzend Schnecken
- 2 kg krause Petersilie
- 1/2 l Sahne
- 2 Zwiebeln
- 2 Karotten
- 1 Sellerie
- 2 Lauch
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- Thymian
- Lorbeer
- 1 dl Geflügelfond
- 350g Butter.
- Für den Flan:
- 5 Knollen neuer Knoblauch
- 5 Eier
- 50 g Sahne
- 150 g Butter
- 1 l Milch

### DIE SCHRITTE

#### Der Pudding :

- Schälen Sie den Knoblauch und entfernen Sie dann ggf. den Keim.
- Knoblauch in einen Topf geben, mit Wasser aufgießen und 2 Minuten lang aufkochen lassen.
- Mit reichlich frischem Wasser abspülen und den Vorgang 6-mal wiederholen. Den Knoblauch mit der Milch wieder zum Kochen bringen und auf kleiner Flamme etwa 45 Minuten köcheln lassen.
- Durch ein feines Sieb abgießen, die Brühe auffangen und den Knoblauch pürieren.
- Durch ein Sieb streichen. Lassen Sie das Püree auf einem dünnen Küchentuch etwa 12 Stunden abtropfen.
- Vermischen Sie 150 g Knoblauchpüree mit 1 ganzen Ei, 4 Eigelb und 50 g Sahne.
- Pürieren und im Dampfgarer bei 85° 40 Min. in einem Bodega-Glas garen.

#### Schnecken:

- Pürieren Sie die Petersilie, bis Sie ein sehr feines Püree erhalten.
- Erhitzen Sie 1/2 Liter Sahne und geben Sie diese dann zu dem Petersilienpüree.
- Kochen Sie die Schnecken in einer Brühe auf kleiner Flamme mit der aromatischen Garnitur (Zwiebeln, Karotten, Sellerie, in Stücke geschnittener Lauch, Thymian und Lorbeer, Geflügelfond) etwa 3 Stunden.
- Hacken Sie die Schalotten, 1 Löffel Petersilie und 2 Knoblauchzehen sehr fein. Geben Sie die weiche Butter hinzu, salzen und pfeffern Sie und rühren Sie, bis eine gleichmäßige Paste entsteht.
- Kochen Sie die Schnecken im Schneckenhaus mit der Butter und häuten Sie sie auf dem Knoblauchpudding.
- Die Petersiliensauce mit dem Mixer emulgieren und nur mit dem Schaum anrichten.

### UNSER VORSCHLAG

Ein elsässischer Riesling oder ein Crémant d'Alsace werden dieses traditionelle Gericht verfeinern!