

Weinbergsschnecken nach Elsässer Art

4 Portionen

Zutaten:

- 24 Schnecken aus der Dose mit Häusern
- 125 ml Trockener Weißwein
- 1/2 Möhre
- 3 Schalotten
- 1 Gewürznelke
- 1/4 Lorbeerblatt; Salz, weißer Pfeffer
- 200 Gramm Butter weich
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Bund Glatte Petersilie
- 1 Zweig Estragon
- 1 TL Abgeriebene Zitronenschale unbehandelt; Muskat
- 1 Schuss Pernod



Zubereitung:

die Bezeichnung Weinbergsschnecken auf Elsässer Art ist kein Widerspruch. Rezepte des alemannischen Raums sind häufig übergreifend. Allerdings werden im Elsass ungleich mehr Schnecken verzehrt als rechts des Rheins. Aber vielfach sind der Kaiserstuhl und andere Weinbaugesegenden Badens Lieferanten für die leckeren Tierchen, die im Elsass recht rar geworden sind. Restaurants, die auf sich halten, kaufen die Schnecken meist frisch bei ihnen gut bekannten Züchtern ein und kochen sie dann selber – eine Prozedur, die für die Hausfrau unzumutbar ist. Wir müssen uns auf Dosenware beschränken, sollten aber darauf achten, deutsche oder französische Ware zu bekommen, denn in diesen Ländern werden die Schnecken nur dann gesammelt, wenn sie im späten Frühjahr nach einer Grünfüttermast am besten schmecken. Danach wird in den Drüsen Kalk für den Hauserweiterungsbau gebildet, der unangenehm zwischen den Zähnen knirscht. Schnecken, die aus dem Balkan kommen, haben oft diese unangenehme Eigenschaft. Sie sind übrigens hellfleischiger als die fast anthrazitfarbenen Schnecken hiesiger Gebiete.

Die Schnecken mit ihrem Wasser, dem Weißwein, der geputzten und gewürfelten Möhre, einer geschälten, geviertelten Schalotte und den Gewürzen in einen Topf geben und so lange kochen, bis die Flüssigkeit um gut die Hälfte reduziert ist. Die Schnecken herausheben, den Sud durch ein feines Sieb gießen.

Die Butter schaumig rühren. Die übrigen Schalotten ebenfalls schälen und sehr fein würfeln. Die geschälten Knoblauchzehen grob hacken, mit etwas Salz im Mörser zu einem feinen Brei zerstoßen. Petersilie und Estragon abspülen, trockentupfen und die Blätter sehr fein hacken. Alles zusammen mit Zitronenschale, Muskat und Pernod unter die Butter rühren. Mit Pfeffer, und wenn nötig, mit Salz abschmecken. Die Schneckenhäuser in 4 Schneckenpfännchen setzen. Etwas Sud hineingießen, jeweils eine Schnecke hineinsetzen, und das Haus mit Butter verschließen. Die Pfannen in den auf 180° C (Gas Stufe 2) Backofen stellen und so lange überbacken, bis die Butter zu schäumen beginnt.

Mit frischem Stangenweißbrot und einem trockenen Weißwein servieren.

Hinweis: Wenn Sie keine Schneckenpfännchen besitzen, können Sie die Schneckenhäuser auch in einem tiefen, feuerfesten Teller in ein Salzbett setzen. Schneckenbesteck ist allerdings unerlässlich, weil man mit der Zange die sehr heißen Schalen festhalten und mit der zweizinkigen Gabel die Schnecken aus den Häusern holen muss. Decken Sie stets einen Suppenlöffel mit auf, für Sud und Butter.