

## | Lanz kocht - Das Menü am 09. April 2009 | „Ein schnelles Ostermenü“

### ***Vorspeise: Schnecken-Tempura mit Kressequark von Ralf Zacherl***

#### **Zutaten für vier Personen**

24 Stück	Weinbergschnecken, aus der Dose/Glas
1 Paket	Tempuramehl, fertig
1 Zehe	Knoblauch
1 Bund	Brunnenkresse
2 Schachteln	Gartenkresse
150 g	Quark
1 TL	Senf
0,5	Zitrone, unbehandelt
0,5 TL	Honig
1 EL	Kürbiskernöl
	Pfeffer, schwarz
	Meersalz
	Pflanzenöl zum Backen



#### **Zubereitung**

Die Gartenkresse waschen, die Brunnenkresse putzen und klein schneiden. Von der Zitrone die äußere Schale abreiben und den Saft auspressen. Nun die Brunnenkresse, die Hälfte der Gartenkresse, Quark, Senf, Honig, Saft und Abrieb der Zitrone und Kürbiskernöl mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit einem Stabmixer so lange mixen bis es grün wird.

Den Tempurateig laut Packungsangabe vorbereiten. Den Knoblauch schälen, fein würfeln und zum Teig geben. Die Schnecken auf Küchenpapier trocken legen und leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Wenn das Öl circa 170 Grad hat, die Schnecken durch den Teig ziehen, knusprig frittieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die restliche Gartenkresse und den Quark auf vier Tellern verteilen und mit den Schnecken schnell servieren.