

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 11. Mai 2021** ▪
Vorspeise mit Cornelia Poletto



Ingo Endemann

**Weißwein-Schnecken mit gebratenen Kräuterseitlingen
im Parmesankorb und gratinierter Spargel**

Zutaten für zwei Personen

Für die Schnecken:
 24 Schnecken, aus der Dose, ohne
 Schneckenhaus, ohne Kräuter
 100 g Mehl
 100 ml Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

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:
 500 g Kräuterseitlinge
 6 Knoblauchzehen
 200 ml Gemüsefond
 400 ml Grauburgunder
 4 Zweige Rosmarin
 1 Pimentkorn
 1 TL Speisestärke
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

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 Gemüsefond ablöschen. Piment zu den Schnecken geben, mit Zucker abschmecken und ggf. mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Sud ggf. mit Speisestärke binden.

Für den Parmesankorb:
 500 g Parmesankäse
 10 g getrockneten Basilikum

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:
 500 g grüner Mini-Spargel oder Thai
 Spargel
 200 g Parmesan
 100 g Butter
 50 g Semmelbrösel
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
 Eiswasser, zum Abschrecken

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:
 6 Zweige Rosmarin
 3 Halme Schnittlauch

Rosmarin und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.