

Wettbewerbsbeitrag Lea Gschnitzer, HLF Krems

Fachlehrer und Mentor Roth René und Lea Gschnitzer, Schülerin der HLF Krems, haben sich mit großer Freude des Projekts „100 Jahre Niederösterreich“ angenommen und ein altes, oft schon vergessenes Gericht, neu interpretiert.

Ich kann mich noch gut an die Erzählungen meiner Großmutter erinnern, wie sie früher im Weingarten Schnecken sammeln waren und diese zu einem Schneckenbeuschel mit Gemüse aus dem eigenen Garten verarbeitet haben.

Heute finden wir Schnecken nur mehr selten auf den heimischen Mittagstischen. Vereinzelt werden sie in spitzengastronomischen Betrieben angeboten.

Wir haben nun versucht, dieses alte „Arme Leute- Essen“ in ein neues Licht zu rücken und es in eine moderne Speise verwandelt.

Kulinarische Grüße aus der HLF Krems

Lea Gschnitzer und René Roth

Kremser Weinbergschnecken Beuschel - Ravioli von der Weinbergschnecke

- Ravioli mit Schneckenbeuschelfüllung
- In brauner Butter gebratene Weinbergschnecke
- Riesling - Schaum
- Brunnenkresse, Kapern
- Brunnenkresse, Öl
- Brunnenkresse, Blüten
- Pastinaken-braune Buttercreme



Rezept

Schneckenfülle: 10 Schnecken, 2 Schalotten, 1 Essiggurke, 1TL Kapern, Petersilie, etwas Beuschelsauce

Schnecken, Schalotten, Essiggurken, Kapern und Petersilie klein schneiden und mit der Beuschelsauce mischen.

Nudelteig: 50g Hartweizengrieß, 50g glattes Mehl, 2 Dotter, Salz, etwas Wasser

Aus allen Zutaten einen Nudelteig herstellen, in Folie wickeln und kaltstellen. Teig aus der Kühlung nehmen, ausrollen und rund ausstechen. Mit Schneckenfülle füllen und zu Ravioli formen. Ravioli in Salzwasser kochen und in Butter schwenken.

Gebratene Weinbergschnecke: 8 Weinbergschnecken, braune Butter, Knoblauch, Thymian

Schnecken halbieren und mit Knoblauch und Thymian in Butter schwenken.

Brunnenkresse Kapern: Brunnenkresseknospen, Salz, Zucker, Weißweimbalsamessig, Koriandersamen, Senfkörner

Aus Salz, Zucker, Essig, Gewürzen und Wasser eine Marinade herstellen und die Knospen darin einlegen.

Brunnenkresse Öl: Brunnenkresseblätter, Sonnenblumenöl

Beide Zutaten auf 60 Grad mixen, abseihen und kaltstellen.

Pastinaken-Braune Buttercreme: 200g Pastinaken, 50g braune Butter, Salz, Muskat

Pastinaken in Wasser weichkochen und mit Butter und Gewürzen mixen.

Getränkebegleitung

Als Getränkebegleitung würde ich ein Session Pale Ale „Waldviertler Wahnsinn“ von F.O.B Friedl. Original. Bier empfehlen. Die leichte Zitrusnote und die feine Hopfigkeit passen hervorragend zu unserem Gericht.

