

Wachteln, gefüllt mit Weinbergschnecken

Hans Martin Sauer und Manuela Löffler, 25.12.2016

- ◆ Für 2 Personen:
- ◆ 4 Wachteln (küchenfertig)
- ◆ 150 g roher, dünn geschnittener italienischer Schinken
- ◆ 1 Dose Weinbergschnecken (200 g)
- ◆ 2 Schaloten
- ◆ 2 Knoblauchzehen
- ◆ 4 EL geriebener Parmesan
- ◆ 2 EL Paniermehl
- ◆ 1 Eigelb
- ◆ 50 g Butter
- ◆ 2 cl Marsalla
- ◆ Pfeffer, Salz, Petersilie

Wachteln werden in der modernen Küche weit unterschätzt. Die kleinen, zarten Häppchen von Brust und Keule animieren zum genüßlichen Dinieren. Mit italienischen und elsäbischen Küchenspezialitäten wird daraus leicht ein raffiniertes Amuse Geule!

Die Füllung: Weinbergschnecken aus der Dose nehmen, abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden. Schaloten und Knoblauch schälen, ebenfalls in feine Stücke schneiden und in 2 EL Butter glasig braten. Schnecken hinzugeben und noch ca. 5 Minuten bei kleiner Hitze anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas erkalten lassen und mit dem Parmesan, Paniermehl, Petersilie und dem Eigelb zu einer festen Masse kneten.

Die Wachteln innen und außen waschen, trocknen und mit der Schneckenmasse füllen. In einer Kasserole in etwas heißer Butter von allen Seiten leicht bräunen. Aus dem Topf nehmen und mit dem rohen Schinken umwickeln. Sodann in der geschlossenen Kasserole auf kleinster Hitze im Marsalla 20 Minuten gardünsten lassen. Fertig!

Das Gericht eignet sich auch als Vorspeise, wobei eine Wachtel pro Person ausreichend ist. Wir empfehlen dazu eine fruchtige Riesling-Spät- oder Auslese von der Mosel.



Die Kombination von zarten Wachteln, italienischem Schinken und Parmesan und fein gewürztem Teig aus Weinbergschnecken lädt zum Erforschen der zahlreichen Geschmacksnuancen ein. Die Sosse aus Marsalla und gebräunter Butter tut ihr Übriges. Wichtig: Wachteln nicht zu viel salzen, der rohen Schinken gibt genügend Aroma an das Fleisch ab!