

Schnecken im Knödel und im Tintenfisch

Hans Martin Sauer und Manuela Löffler, Darmstadt, 3.10.2021

Rezept (für 2 Personen):

1 Dose (24 Stk)	Küchenfertige Weinbergschnecken (ohne Haus)
1	Calamar (ca. 25 cm Rumpflänge)
200 g	Hartkäse, gerieben (Appenzeller)
1	Eigelb
2 Scheiben	Toastbrot, geröstet und in Würfel geschnitten
2 Zehen	Knoblauch
2 EL	Butter
50 ml	Trockener Weißwein
100 g	Frühlingszwiebeln oder Lauch, gehackt
1 TL	Koriander, getrocknet
nach belieben	Salz, Pfeffer, Petersilie



Eine raffinierte Gaumenfreude; Schnecken, die sich in einem Tintenfisch verstecken! Der Rumpfsack des ohnehin leckeren Calamars dient als Behausung für elsässische Weinbergschnecken-Knödel! Hier zeigen wir, wie es gemacht wird. Es ist gar nicht schwer !

Der Calamar wird vorbereitet

In der Fischabteilung eines Lebensmittelmarktes kaufen wir einen nicht zu kleinen Calamar, dessen Rumpfsack ungefähr 25 cm lang ist. Diesen nehmen wir aus, das heißt, wir entfernen den Kopf mit den Armen des Tieres aus seinem Rumpfsack. Der Rumpfsack wird für 20 Minuten in leicht köchelndem Salzwasser weichgegart. Die Arme trennen wir vom Kopf ab und schneiden sie in kurze Stücke. Diese Fleischstücke werden später zusammen mit den Schnecken angebraten. Wenn der Rumpfsack gar ist, waschen wir ihn kurz im kalten Wasser ab. Mit einem Stück dünner Bratenschnur, die wir durch die Öse einer dicken Stopfnadel gezogen haben (so gelingt das Zubinden bzw. -nähen am einfachsten), nähen wir den Rumpfsack mit ca. 10 bis 12 Stichen bis auf ein kleines Loch an der Kopfseite zu.

Schnecken-Käse-Teig und Füllung und Knödel

Wir gießen die Schnecken aus der Dose ab und halbieren jede Einzelne. In einer Pfanne erhitzen wir die Butter und braten die gehackten Frühlingszwiebeln und Knoblauchzehen kurz an. Nun geben wir die zerteilten Schnecken und Arme des Calamars dazu und braten alles gemeinsam bei kleiner Hitze für 5 Minuten. Dann fügen wir den Koriander hinzu und löschen alles mit einem guten Schuss Weißwein ab. Gar ziehen lassen und mit Salz, Pfeffer und Petersilie würzen. Die Schneckenmasse muss nun in einer Schüssel etwas abkühlen und mit den angerösteten Toastbrotwürfeln, dem geriebenen Hartkäse und dem Eigelb zu einer steifen Masse verknetet. Ein Viertel des Hartkäses heben wir auf, um später den Calamar zu dekorieren.

Der Calamar wird gestopft

Die Schneckenmasse stopfen wir nun mit den Fingern fest den Rumpfsack des Calamars, so dass er prall gefüllt ist. Natürlich achten wir darauf, dass die angebrachten Nähte halten. Wir legen ihn in eine flache, feuerfeste Glas- oder Keramikform.

Aus der restlichen Schneckenmasse formen wir je nach Menge zwei größere oder kleinere Knödel, die wir neben dem Calamar plazieren. Den Calamar selbst bestreuen wir mit Pfeffer, (ein wenig) Salz, und mit dem Rest des geriebenem Käses. Dieser wird zu einer Kruste zerschmelzen. Die Form stellen wir für 15 Minuten in den auf 160 °C vorgeheizten Backofen. Zum Bräunen empfiehlt sich die zeitweise Zuschaltung der Grillfunktion oder der Oberhitze.

Guten Appetit!

Vor dem Servieren zerschneiden wir den Calamar auf einem Schneidbrett in 2 cm dicke Scheiben. Es ist zweckmäßig, dabei auch die Bratenschnur zu durchtrennen und zu entfernen. Er wird zusammen mit den Knödeln auf etwas Butterreis angerichtet. Wir empfehlen dazu einen trockene Riesling aus der Pfalz oder dem Elsaß.

