



Rezepte der Koch Lounge

powered by KIKA mit Marco Krainer

Donnerstag, 15. Sept. 2022

Rezept von Christoph Salanda (Betreiber der „Ersten Kärntner Feinschneckerei“, Krumpendorf)

Rezepte Weinbergsschnecke

1) Schneckenbutter klassisch:
Für 4 Portionen

125g Butter

1 TL Salz

3 Knoblauchzehen

Pfeffer aus der Mühle

1/2 TL Curry

Die Butter weich werden lassen, Salz,
etwas Pfeffer, Curry dazugeben.

Die Knoblauchzehen pressen und vermengen.

Danach halt stellen und pro Schnecke 1 TL
Verwenden.



Rezepte der Koch Lounge

powered by KIKA mit Marco Krainer

Donnerstag, 15. Sept. 2022

Rezept von Christoph Salanda (Betreiber der „Ersten Kärntner Feinschneckerei“, Krumpendorf)

2) Schneckenbutter herbstlich,
für 4 Personen:

125 g Butter

1 TL Salz

frischen Pfeffer aus der Mühle

2 EL gehackte (Stein) Pilze

Die Butter weich werden lassen, Salz und die gehackten Steinpilze vermengen.
Mit dem frischen Pfeffer abschmecken.

3) Trüffelbutter für 4 Personen:

125 g Butter hochwertig

20 g Trüffel schwarz

Fleur de sel

Zitronensaft

Pfeffer aus der Mühle

In die weiche Butter, Salz, Pfeffer einrühren,
den Trüffel mit einer feinen Reibe dazureiben.
Alles gut vermischen, danach mit einer Frischhalte-
folie zu einer Rolle formen und wieder kühlen.



Rezepte der Koch Lounge powered by KIKA mit Marco Krainer

Donnerstag, 15. Sept. 2022

Rezept von Christoph Salanda (Betreiber der „Ersten Kärntner Feinschneckerei“, Krumpendorf)

4, Kärntner Schneckenbutter,

für 4 Personen:

24 Kärntner Weinbergschnecken hüchenfertig
60 g hochwertige Butter

60 g Kärntner Bräsel topfen

1 TL Salz

1 TL Kärntner Nudelmünze

frischen Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

In die weiche Butter den Topfen, Salz und die Nudelmünze einrühren. Mit Pfeffer abschmecken.

Abschließend im Kühlschrank aufbewahren.



Rezepte der Koch Lounge

powered by KIKA mit Marco Krainer

Donnerstag, 15. Sept. 2022

Rezept von Christoph Salanda (Betreiber der „Ersten Kärntner Feinschneckerei“, Krumpendorf)

5) Schneckenrundreise „Alpe-Adria“

für 4 Personen:

24 Stk. Weinbergschnecken 16 pro Pfanne
„küchenfertig“

Zutaten:

Trüffelbutter

Kärntner Schneckenbutter

kleine Stücke Prosciutto (San Daniele)

Zubereitung:

Die küchenfertigen Schnecken in die Pfannen geben,
je zwei Schnecken mit Trüffel, Kärntner
Schneckenbutter und den Prosciutto stücken bedecken.
Für 8-10 min. bei Oberhitze 180°-200° überbacken.