

# Elsäßische Schnecken-Crepes

Hans Martin Sauer und Manuela Löffler, Darmstadt, 10.9.2021 , 10.6.2023



Crepes, mit Weinbergsschnecken gefüllt und mit Knoblauchsahne im Ofen kräftig überbacken. Ein Höhepunkt der elsäßischen Küche.

Wir haben das beliebte Rezept, das schon sein Jahren in unserer Sammlung steht, 2021 noch einmal aktualisiert und bebildert. Und jetzt, 10.6.23, neue Bilder aus der Küche.

Zutaten (für 2 Personen):

1 kl. Dose	Küchenfertige Weinbergsschnecken, ohne Gehäuse (24 Stück)
2 ½ EL	Mehl
2	Eier
¼ Ltr	Milch
50 g	Butter
2	Zwiebeln
1	Möhre
1/2	Stange Sellerie
3	Knoblauchzehen
1 Strauß	frische Gartenkräuter, je nach Jahreszeit
100 ml	frische Sahne
30 ml	Weißwein
50 ml	Sonnenblumenöl
	Salz, Pfeffer

## **Crepes backen**

Zuerst werden 50 g Butter in einer kleinen Schale geschmolzen. Eier, Mehl und Milch sollten vor der Verarbeitung zimmerwarm sein. Mehl, Eier, Milch und etwas Salz werden mit dem Schneebesen zu einem flüssigen Teil verrührt und geschlagen, der glatt und homogen sein muss. Darin wird dann in kleinen Portionen die noch warme Butter untergeschlagen.

Eine beschichtete 28-cm-Pfanne wird mit etwas Sonnenblumenöl stark erhitzt. Darin wird eine Kelle des Crepes-Teigs gleichmäßig und zu einem dünnen Fladen verteilt und von beiden Seiten knusprig gebacken. Insgesamt stellen wir auf diese Weise vier Crepes pro Mahlzeit her.

## **Die Füllung**

Die Schnecken werden aus der Dose abgegossen und halbiert. Zwiebeln, Möhre und Sellerie werden zu kleinen Würfeln zerkleinert und in der heißen Pfanne mit etwas Öl oder Butter gebräunt. Nun werden die Schnecken hinzugegeben und 10 Minuten bei kleiner Hitze mitgegart. Das Gemüse soll nun weich sein. Mit Salz, Pfeffer und den gehackten Kräutern durchaus deftig abschmecken. Mit 30 ml Weißwein ablöschen und einen Schuß Sahne dazugeben. Etwas ziehen lassen. Dann wird die Masse portioniert und in die vier vorbereiteten Crepes eingerollt. Diese werden dann zum Überbacken in eine Auflaufform gelegt.



## **Auflauf vorbereiten**

Die Pfanne wird noch einmal mit etwas Butter nun erhitzt. Ein wenig vom gehackten Knoblauch brät man darin an und löscht mit der verbliebenen Sahne alles ab. Die Sahne läßt man nun ein wenig eindampfen, bis sie schaumig wird. Dann gießt man alles über die Crepes in der Auflaufform und läßt es im Umluftofen bei 200 °C für 20 Minuten überbacken. Die Crepes sollen oben knusprig-braun werden.

## **Weinempfehlung**

Sehr gut harmonisiert ein einfacher, trockener Riesling aus dem Elsaß oder aus der Pfalz mit den Schnecken-Crepes.



Die Schnecken-Gemüse Füllung wird in die Crepes portioniert. Fließbandarbeit....



...und jede einzelne Rolle kommt in die Auflaufform. Vier Stück für zwei Personen, das passt.



Das Zusammenrollen der Crepes braucht etwas Übung. Vorsicht, die Füllung soll an den Enden der Rolle nicht herausfallen!



Hier habe ich neben der Sahne auch ein wenig Mozzarella-Käse hinzugetan. Nach dem Überbacken ist er geschmolzen, wie auf einer Pizza.