Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Die Schneckenkönigin von der schwäbischen Alb: Rita Goller

[caption id="attachment_10277" align="aligncenter" width="709" caption="Feines mit Rita Gollers kleinen Albschnecken: Süpple mit Aromaschäumchen und Kräuteröl"]

[/caption]

Auf der letzten Slow Food Messe hatte ich das Vergnügen mit Rita Goller zu kochen. Natürlich durfte Rita Gollers Speziallität "die feinen Albschnecken" nicht fehlen.

Mit viel Liebe gepflegt
Die kleinen Delikatessen werden erst vier bis fünf Jahren gehegt und gepflegt, bevor diese zum Verkauf freigeben werden.

Kaum wird es im September kühler, beginnen die Schnecken sich einzudeckeln. Im November sammelt Rita Goller die ältesten Exemplare ein. Kurz darauf stehen die feinen Schnecken zum Verkauf bereit.

"Quasi im Schlaf wird die Schnecke getötet.", erklärt Frau Goller. “Sie kommen rasch und in kleinen Mengen ins sprudelnd kochende Wasser. Nach 15 Minuten werden sie erstmal herausgefischt und aus dem Schneckenhäuschen gepuhlt und zurechtgschnitten. Anschließend müssen sie weitere zwei bis zweieinhalb Stunden kochen, bis sie zart und weich sind".

Ähnlich wie Steinpilze
Das Aroma der Schnecken erinnert mich etwas an Steinpilz.Sehr fein und aromatisch. Wir haben auf der Slow Food Messe ein Schneckensüppchen gerührt und verkostet. Wer dieses kochen möchte, findet unten die Rezeptur. Vielen dank an Rita Goller und liebe Grüße auf die Alb.

Hier gibt`s weitere Informationen:
Walter & Rita Goller
72525 Münsingen - Rietheim
www.albschneckler.de

Zutaten

- Zutaten für 4 Personen
- 24 Stück Albschnecken
- 2 Schalotten
- 50 g Karotten
- 50 g Lauch
- 50 g Steinpilze, getrocknet
- 1 Knoblauchzehe
- 20 g Butter
- 1 EL Mehl
- 0,1 l Weißwein
- 0,2 Liter Schneckensud oder Einweichflüssigkeit von den getrockneten Steinpilzen
- 0,3 Liter Geflügelbrühe
- 0,2 Liter Sahne
- 2 Eigelbe
- Frische Kräuter (z.B. Petersilie, Schittlauch, Spitzwegerich)
- Salz und Pfeffer
- etwas Muskatnuss

Zubereitung

Die getrockenten Steinpilze in Wasser einweichen. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und mit den geputzen Karotten und Lauch sowie den Steinpilzen in kleine Würfel schneiden. Alles zusammen mit den in Scheiben geschnittenen Schnecken in 20 g Butter andünsten. Mit einem Esslöffel Mehl bestäuben und unter Rühren 1 Minute anbraten. Nun mit Weißwein, Schneckensud oder Steinpilzsud und Brühe auffüllen und 5 Minuten sanft köcheln lassen. Dann die Sahne zugießen und weitere 3 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen.
Zwei Eigelbe mit etwas Wasser verrühren und in die heiße (nicht mehr kochende) Suppe rührend geben. Vor dem Servieren die fein geschnittenen Kräuter zugeben.

Tipp: Als Aromahäubchen kann fettarme Milch aufgeschäumt werden, die mit etwas Rosmarin, Knoblauch und Bio-Zitronenabrieb aromatisiert wurde.