



## SCHNECKEN MIT FRISCHEM GEMÜSE UND SENF-SABAYON

Jérôme Jaegle eröffnete im 2015 das Restaurant L'Alchémille in Kaysersberg im Elsass. Seine Küche ist mit 1 Michelin-Stern und 16 Gault Millau-Punkten ausgezeichnet. Für die Sendung Kitchen Stars bereitet er Schnecken auf frischem Gemüse mit einem Senf-Sabayon zu. Das Rezept ist für 4 Personen:

### Das sind die Zutaten:

370 g Butter  
3 Eigelb  
3 Eier  
1 EL Senf  
Salz  
Pfeffer  
Sahnespender  
2 Gaskartuschen  
4 Stück Rote Beete  
1 Strauss Eberraute  
Heu  
1 Mangold  
2 grosse Kohlrabi  
1 Knoblauchzehe  
Thymian  
Selleriezweigöl oder Olivenöl  
12 Schnecken  
Sellerieblätter  
Essbare Blumen

### So wirds gemacht:

250 g **Butter** in einer Pfanne langsam warm werden lassen. **3 Eigelb, 3 ganze Eier, Senf, Salz und Pfeffer** in eine Schüssel geben und mit einem Schwingbesen vermischen. Die geschmolzene Butter gemeinsam mit der Eiermischung in einen Wärme-Mixer geben. Bei 75 Grad für 10 Minuten mixen. Anschliessend das Sabayon in einen Sahnespender (mit zwei Gaskartuschen) füllen.

Die Stängel von der **Roten Beete** abschneiden und mit 35 g Butter in einen ofenfesten Topf geben. 1 Strauss **Eberraute** auf die Rote Beete legen, 35 g Butter und ein wenig Salz begeben. Den Topf für 30 – 45 Minuten bei 180 Grad in den Ofen schieben. Danach die Rote Beete aus dem Topf nehmen und auf ein Gitter legen. **Heu** in den Topf geben. Das Gitter mit der Roten Beete auf dem Heu platzieren. Heu anbrennen und den Topf mit Deckel schliessen. Zur Seite stellen und nach circa 5 – 10 Minuten die Rote Beete herausnehmen und klein schneiden.

Die grünen Blätter vom **Mangold** wegschneiden, Stiel einschneiden und die Fäden nach unten abziehen. Stiel halbieren und in kleine Rauten schneiden. **Kohlrabi** schälen und in kleine Stücke schneiden. In einer Pfanne 50 g Butter mit einer zerdrückten **Knoblauchzehe** und **Thymian** anschwitzen. Kohlrabi hinzugeben. 3 – 4 Minuten köcheln lassen. Dann Mangold-Rauten dazugeben. Köcheln lassen. **Selleriezweigöl** (oder Olivenöl) hinzu geben. Im letzten Moment die **Schnecken** dazugeben, langsam warm werden lassen und einige Minuten köcheln lassen. Fein gehackte **Sellerieblätter** begeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Zum Anrichten:

Das Gemüse im Kreis anrichten. Die Schnecken in den Kreis integrieren. Senf-Sabayon in die Mitte geben und mit Selleriezweigöl garnieren. Teller mit **essbaren Blumen** dekorieren.

Guten Appetit!