



## Schnecken à la Vincent Klink

4 Portionen

1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
50 g Möhre  
50 g Knollensellerie  
20 g Butterschmalz  
50 ml Trockener Weißwein  
24 Weinbergschnecken mit Sud  
125 ml brauner Fond  
1 Zweig Thymian  
1 TL Mehlbutter  
Salz  
Pfeffer

Schalotte pellen und fein würfeln  
Knoblauch pellen, Keim entfernen, fein würfeln  
Thymianblättchen vom zweig zupfen  
Möhre und Sellerie schälen und zu Julienne schneiden  
Schnecken in ein Sieb geben, Flüssigkeit auffangen

In einem kleinen Topf das Butterschmalz erhitzen und die Schalotte andünsten. Knoblauch und Thymian zugeben, mit Wein und 100 ml Schneckenfond und dem dunklen Fond auffüllen und alles um die Hälfte einkochen lassen. Julienne, Schnecken und Mehlbutter zugeben und noch 10 Min. köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu passen Baguette oder Blätterteigfleurons und z. B. ein trockener Riesling oder Weißburgunder.