

Schnecken-Plätzchen mit Melonen-Salat

Für zwei Personen

6 Weinbergschnecken	2 Schalotten	60 g Champignons
1 Knoblauchzehe	1 Cantaloupe-Melone	4 reife Feigen
1 Zitrone	1/2 Bund Petersilie, glatt	2 Zweige Basilikum
1/2 Stange Baguette	100 g Crème-fraîche	125 ml Crème double
1 TL Champagneressig	Zucker, Butter	Salz, Pfeffer

Die Champignons bürsten und feinhacken. Den Knoblauch abziehen und klein hacken. Die Petersilie klein hacken. Das Baguette in dünne Scheiben schneiden. Etwas Butter in der Pfanne erhitzen und die Baguettes von beiden Seiten anrösten. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Schalotten abziehen, klein hacken und in der Pfanne glasig dünsten. Anschließend mit dem Essig ablöschen. Die Champignons, den Knoblauch, einen Esslöffel der Petersilie und die Crème-fraîche hinzufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und bei schwacher Hitze acht Minuten köcheln lassen. Anschließend die Sauce mit dem Stabmixer cremig pürieren. Die Cantaloupe-Melone halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden. Die Feigen vierteln und das Fruchtfleisch herauskratzen. Das Basilikum zupfen und fein hacken. Das Ganze miteinander vermengen. Die Zitrone auspressen. Aus dem Zitronensaft, der Crème double und einer Prise Zucker ein Dressing herstellen und über den Melonensalat geben. Die Schnecken eine Minute in Salzwasser blanchieren. Je eine Schnecke auf ein Baguette setzen, auf Tellern anrichten und die Sauce darüber geben. Den Salat neben die Baguettes geben und servieren.

Gunter Lidloff am 21. August 2012