

## Beignets d'escargots auf frittierter Petersilie und Feldsalat (Gary Loen)

### Zutaten für 4 Personen:

- 1 Knoblauchzehe
- 1 Bund Petersilie
- 1/2 Bund Kerbel
- 1/2 Bund Schnittlauch
- 11 EL Olivenöl
- 1 Dose Weinbergsschnecken (212 ml;  
125 g Abtropfgewicht)
- 2 Eier (Größe M)
- 120 g + 3 EL Mehl
- 175 ml helles Bier
- Salz
- 150 g Feldsalat
- 1 TL Dijonsenf
- 1 TL Honig
- 4 EL Weißweinessig
- Pfeffer
- 250 g BUTARIS Butterschmalz



### Zubereitung:

1. Knoblauch schälen und fein hacken. Kräuter waschen und trocken schütteln. Petersilie und Kerbel abzupfen. Etwa 1 Hand voll Petersilienblätter beiseitelegen. Rest Petersilie und Kerbel fein hacken. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. 3 EL Öl, Knoblauch und Kräuter verrühren. Schnecken abtropfen lassen, trocken tupfen und mit Kräutermarinade vermengen.
2. Für den Bierteig Eier trennen. Eigelbe, 120 g Mehl, 2 EL Öl, Bier und Salz glatt verrühren. Eiweiß mit den Schneebeisen des Handrührgeräts steif schlagen und unter die Biermischung heben. Salat waschen, trocken schleudern, putzen und verlesen. Für das Dressing Senf, Honig, Essig und 2–3 EL Wasser verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. 6 EL Öl unterschlagen.
3. BUTARIS Butterschmalz in einem Topf auf ca. 170 °C erhitzen. Schnecken aus der Marinade nehmen, abtupfen. In 3 EL Mehl wenden. In den Bierteig tauchen, abtropfen. Vorsichtig mit einem Löffel in das heiße Fett geben und ca. 4 Minuten goldbraun frittieren. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Beiseitegelegte Petersilienblätter im heißen Butterschmalz knusprig backen. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz würzen. Feldsalat, frittierte Petersilie und Schnecken in tiefen Tellern anrichten. Mit Dressing beträufelt servieren.

**Zubereitungszeit:** ca. 40 Minuten.



**Nährwerte pro Portion:**

Fett	24 g
Kohlenhydrate	27 g
Eiweiß	12 g
Brennwert	380 kcal / 1.590 kJ

Abdruck honorarfrei/ Abdruck nur mit Nennung von BUTARIS Butterschmalz in der Zutatenliste/ Belege erbeten

Bildnachweis: © BUTARIS by House of Food