Pikante Blätterteig-Schnecken

2. Oktober 2010 | Autor Leroy

Hallo Welt, bin wieder da – immer wieder am Wochenende.

Heute abend sind wir bei Oliver eingeladen und er wünscht sich einen Beitrag für sein Buffet. Da kam der besten Ehefrau von allen und mir in den Sinn, oben genannte Blätterteigschnecken zu machen, in unseren 3 pikanten Lieblingsvarianten (kann man auch mit Apfel oder Aprikosenfüllung machen, davon ggf. ein anderes mal mehr).
Zeitgleich hat der nette Hermes-Bote heute morgen mein Speedlite 430 EXII angeliefert und so steht ein paar schönen Food-Aufnahmen auch nichts mehr im Wege.

Die Zutaten für jeweils ca. 20 Schnecken:

- Je 1 Rolle Blätterteig, 275 g aus dem Kühlregal
- 1 verquirltes, rohes Ei

Räucherlachs-Schnecken:

- 1 Packung (150 g) Meerettich-Frischkäse
- Dill (z.B. gefroren um diese Jahreszeit, oder gerne auch frisch gehackt)
- 1 Prise Pfeffer aus der Mühle
- 1 Lauchzwiebel, gehackt
- 1 Packung (200 g) Räucherlachs

Spinat-Schafskäse-Schnecken:

- 300 g Blattspinat (tiefgekühlt)
- 1 Packung Schafskäse (z.B. Salakis)
- Pfeffer, wenig Salz, Muskat
- 1 Lauchzwiebel, gehackt

Pizza-Salami-Schnecken:

- Ca. 125 g Mozarella (gerieben)
- 2 kleine Dosen Tomatenmark (2-fach konzentriert, 70 g je Dose) + so viel Wasser, wie in eine Dose passt

- 1 Zehe Knoblauch
- 1 EL Oregano
- Pfeffer
- Salami in dünnen Scheiben (150 g)

Zubereitung:

Räucherlachs-Schnecken

- Den Blätterteig ausrollen
- Mit dem Frischkäse gleichmäßig einschmieren (am besten mit einem Esslöffel)

- Dill, Pfeffer und Lauchzwiebel verteilen
- Den Lachs in Scheiben auflegen

- Vorsichtig einrollen (erfordert etwas Übung 😃)

- Nochmals in das Papier einrollen und fest zusammendrücken/ formen

- Die Nahtstelle mit einer Gabel eindrücken, so dass sich der Teig gut verbindet

- Die Rolle mit verquirlten Ei einstreichen

- Mit einem scharfen Messer in 1-2 cm breite Ringe schneiden

- Auf einem Backblech liegend anordnen. Dazu mit dem Messer das abgeschnittene Stück herüberheben, ablegen und mit dem Messer flach und in Form drücken

- Im vorgeheizten Backofen bei 200° C (Ober- und Unterhitze) ca. 20 Minuten goldbraun backen

<u>Spinat-Schafskäse-Schnecken:</u>

- Diese Schnecken werden hergestellt wie die vorherigen, es unterscheidet sich nur der Belag
- Den Spinat auftauen und das darin gesammelte Wasser nach dem Auftauen mit einer Gabel in einem Sieb herauspressen (generell gilt es, die Füllung eher pastös zu halten und nicht flüssig, da sie sonst herausquillt, wenn man die Rolle schneidet)

- Den Blätterteig mit dem Spinat belegen, würzen (Pfeffer und Muskat frisch darüber reiben, etwas salzen)
- Schafskäse mit den Händen darüber bröseln

- Rollen schneiden und backen wie oben

<u>Pizza-Salami-Schnecken:</u>

- Diese Schnecken werden hergestellt wie die vorherigen, es unterscheidet sich nur der Belag
- Das Tomatenmark in eine Schüssel geben. Eine der Dosen mit Wasser füllen und dazu geben. Mit einem Löffel sämig rühren.

- Zur Herstellung der Pizzaiola eine Knoblauchzehe in das Tomatenmark pressen, mit Pfeffer abschmecken
- Getrockneten Oregano in die Pizzaiola geben

- Den Blätterteig damit einstreichen

- Die Salami in dünnen Scheiben auflegen

- Mit dem Mozarella-Käse bestreuen

- Rollen schneiden und backen wie oben
- Die Schnecken schmecken warm und kalt. Für ein Buffet am besten auf einem Teller oder in einer Schale anrichten. Hier noch die fertigen Ergebnisse zum Appetit anregen

PS: Hier findet sich eine weitere, neuere Variante (20.12.2010)

Viel Spaß beim Nachkochen wünscht Ihnen Ihr Leroy!

Veröffentlicht in Amuse Gueule, Buffet & Fingerfood, Mediterran, Vegetarisch |
Schlagworte: Blätterteig, Lachs, Partygericht, Pizzaiola, Schafskäse