

Fischrezepte

Aal Grün

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: Aal, Fisch, Sauerampfer, Meeresfrüchte

5	Aale; a je 400 g roh	Estragon
	Salz	Salbei
	Pfeffer	1/2 Teel. Anisette
	Butter	2 Zitronen; Saft
10	Schalotten	250 ml Fischbrühe
1	Zweig Thymian	250 ml trockener Weißwein
4	Lorbeerblätter	1 Teel. Kartoffelstärke
500 g	Sauerampfer	4 Eigelbe
1	Bund Petersilie	7 Essl. Creme fraîche
1	Bund Kerbel	

Die Aale vom Fischhändler abziehen lassen, Haut, Köpfe und Abfälle mitnehmen. Die Abfälle mit Wasser aufsetzen, leise kochen lassen.

Aale in Stücke schneiden, in eine Kasserolle geben, salzen, pfeffern und in Butter und Öl Farbe nehmen lassen. mit Holzlöffel wenden. Schalotten hacken, dazugeben, einige Minuten mitdünsten. Dann kleingeschnittenen Thymian und Lorbeerblätter zufügen. Während das sanft köchelt, Sauerampfer und Kräuter hacken, mit einem Holzlöffel zum Aal rühren. Ist der Sauerampfer zusammengefallen, Anisette, Zitronensaft und den abgeseihten Fischsud dazugießen. 10 Minuten mehr ziehen als köcheln lassen. Wein angießen, Kasserolle zudecken. In einer Schüssel Kartoffelstärke mit Eigelb und Creme fraîche energisch verrühren. Sind die Aalstücke gar, etwas von der Flüssigkeit nehmen, auskühlen lassen und mit der Eimischung schlagen. Dann die Mischung zu den Aalen rühren, nochmals sanft erhitzen, nicht kochen.