

# Aal Rezepte

## Gefüllte Aalrollen

Anzahl: 4 - Gattung: Fischgerichte, Meeresfrüchte, Pikant, Alkohol, Gemüse, Sauce

---

2 Aale, je 500g  
Salz

Pfeffer

### Für Die Füllung

250 g Seelachsfilet  
1/2 Zwiebel  
1 Brötchen, trocken  
30 g Butter  
1 Ei  
Salz

Pfeffer  
Muskat  
4 Essl. Sahne, saure  
50 g Pöckelzunge  
2 Gewürzgurken, kleine

### Für Den Sud

5,50 Liter Wasser  
1 Zwiebel  
1 Bd. Suppengrün  
Pfefferkörner  
1 Spur

-Salz  
1/8 Liter Weisswein  
8 Gelatine, weiss, Blatt  
Mayonnaise  
1/2 Bd. Petersilie

---

Aal waschen, Flossen abschneiden, häuten, ausnehmen, Kopf abschneiden. Gräten vorsichtig auslösen. Abfall (ausser Eingeweide) aufbewahren. Die vier Filets gut waschen. Auf ein Tuch legen, trocknen etwas breit klopfen. Dann salzen und kräftig pfeffern. Für die Füllung die Seelachsfilets durch den Fleischwolf drehen. Zwiebel schälen und hacken. Mit eingeweichtem Brötchen in Butter dämpfen. Zum Fischfleisch geben. Ei, Salz und Gewürze einrühren. Leicht verquirlte Sahne, würfelig geschnittenen Zunge und Gurkenwürfel untermischen.

Fischfülle auf die Innenseite der Aalfilets verteilen. Aufrollen. Mit Rouladennadeln zusammenhalten.

Für den Sud Aalkopf, -gräten und -haut im leicht gesalzenem Wasser mit geschälter in Scheiben geschnittener Zwiebel, geputztem zerkleinertem Suppengrün und Gewürzen 20 Minuten kochen. Durchsieben. Wein zugießen. Aalrollen im Sud gut 30 Minuten sieden lassen. Mit dem Schaumlöffel rausnehmen. Rouladennadeln entfernen. Zwischen zwei beschwerten Brettchen die Rollen auskühlen lassen. Dann quer durchschneiden. Das ergibt acht Aalrollen. 1 Liter Aalsud aufkochen. Eingeweichte, aufgelöste Gelatine dazugeben. Sobald der Sud dick wird (also zu Aspik) überziehen Sie die Aalrollen damit. Im Kühlschrank aufbewahren. Vorm servieren auf einer Platte anrichten. Mit Mayonaisetupfer und Petersilie garnieren.

Beilagen: Zu dieser originellen Aalspeise, die man nur zu besonderen Anlässen zubereitet, gibt es Toastbrot oder Vollkornbrot mit Butter. Natürlich können sie die Aalrollen auch mit Bratkartoffeln servieren.

Als Getränk: Schwerer Weisswein.