

Aal Rezepte

Aalspieß Mit Salbei

Anzahl: 2 Portionen

Stichworte: Aal, Elsass, Fisch, Salbei, Vorspeise, Frankreich

1 Aal	-ca. 500 g		-feing geschnitten
3 Butter		1/4 Liter	Weißwein
3 Schalotten	- feing geschnitten	1	Zitrone
1 Salbei			-die Schale
1 Blatt Petersilie			Salz, Pfeffer, Muskat
			Schaschlikspieße

Vom Fischhändler die Haut des Aals abziehen lassen. Den Aal waschen, ausnehmen und in daumenlange Stücke schneiden.

Auf einen Schaschlikspieß jeweils ein Aalstück und ein Salbeiblatt abwechselnd aufstecken. Pfeffern und salzen.

In einer großen Pfanne mit etwas Butter die Spieße von beiden Seiten, bei kleinem Feuer jeweils 5 Minuten anbraten. Die Aalstücke herausnehmen und warm stellen.

In derselben Pfanne die Schalotten in etwas Butter andünsten, mit Weißwein ablöschen.

Die Aalspieße nochmals 10 Minuten in die Pfanne geben.

Zum Schluss etwas Zitronenschale und Petersilie untermischen und den Fond mit Butterflocken abbinden, mit Muskat, Pfeffer und Salz abschmecken.