

# Aal Rezepte

## Aal Im Grünen - Anguilles Au Vert

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Aal, Belgien, Fisch, Süßwasser

---

1	kg	Aal	1	Teel. Bohnenkraut; feingehackt
100	g	Schalotten	1	Teel. Estragon; feingehackt
50	g	Butter	1	Teel. Thymian; feingehackt
400	ml	trockener Weißwein	2	Pfefferminzblätter; fein
400	ml	Fischfond		- gehackt
200	g	Spinat	1	Eigelb
2	Essl.	Kerbel	1/2	Zitrone
2	Essl.	Petersilie; feingehackt		Salz
1	Teel.	Pimpernelle; feingehackt		schwarzer Pfeffer
1	Teel.	Salbei; feingehackt		

---

Die Aale häuten, ausnehmen, waschen und in Stücke von 6-8cm Länge schneiden. Die Schalotten schälen, fein hacken und in der Butter andünsten. Die Aalstücke dazugeben und dünsten, bis ihr Fleisch weiß ist. mit Weißwein und Fischfond ablöschen und gar ziehen lassen.

Die Aale herausnehmen und beiseite legen. Den Fischfond auf einen Viertel reduzieren. Den Spinat gründlich waschen, putzen, fein hacken und mit den Kräutern in den Fond geben. Einmal kräftig aufkochen lassen, abschmecken und mit dem Eigelb binden.

Die Aalstücke in der grünen Sauce heiß oder kalt mit Zitronenachteln garniert servieren.

Gern trinken die Belgier dazu einen knochentrockenen Riesling aus Luxemburg oder ein Pils.