

Aal Rezepte

Feine Linsensuppe Mit Räucheraal

Anzahl: 4 - 6 Portionen - Gattung: Aal, Fisch, Steiermark, Linse, Suppe, Eintopf, Österreich

200 g	Tellerlinsen	2	Lorbeerblätter
1	Möhre		Salz, Pfeffer
1	Lauchstange	1	kleine Chilischote
1/4	Sellerie	100 g	Sahne
1	kleine Zwiebel	1	Händchen voll frische Minze
1	(-2) Knoblauchzehen		Zitronensaft
2	Essl. (-3) Olivenöl	300 g	(-400) Räucheraal, ca.
1	Liter Brühe		

Man kann die Suppe pur - einfach mit knusprigen Croutons - servieren. Sehr gut passt geräuchertes Aalfilet als Einlage. Es wird unmittelbar vor dem Servieren in die vorgewärmten Teller gelegt und dann erst mit der heißen, fertigen Suppe übergossen - am besten bereits bei Tisch, damit die Gäste unverzüglich loslegen können.

Die über Nacht eingeweichten Linsen abgießen. Das gewürfelte Wurzelwerk, gehackte Zwiebel und Knoblauch in einen Suppentopf füllen und in Olivenöl andünsten. Abgetropfte Linsen hinzufügen, Brühe angießen, Lorbeerblätter und Chilischote in den Topf geben. Salzen, pfeffern, aufkochen, dann auf kleinem Feuer zugedeckt langsam weich köcheln - je nach Sorte der Linsen (nach Größe und Alter) zwischen 20 Minuten und einer knappen Stunde.

Die Linsen schließlich mit dem Mixstab glatt mixen, dabei die Sahne hinzufügen, vorher die Lorbeerblätter und die Chilischote herausnehmen. Und zum Schluss die Minze mitmixen. Mit Zitronensaft abschmecken.

Den geräucherten Aal zunächst häuten, dann das Fleisch von der Mittelgräte heben. Die Filets schräg in fingerbreite Streifen schneiden und in den vorgewärmten Tellern auslegen, mit der heißen Suppe begießen und sofort servieren. Nach Belieben auch knusprige Weißbrotcroustons über die Suppe streuen - das ergibt einen interessanten Biss.

Varianten: Statt Tellerlinsen alle möglichen Linsensorten verwenden, dadurch bekommt die Suppe jedes Mal eine andere Farbe und natürlich auch einen anderen Geschmack. Und mit geschälten Linsen ist diese Suppe geradezu ein Schnellgericht.

Tipp: Gut schmeckt darin auch das Filet von Räucherforellen, für Fischgegner passen auch Würfel von Räucherzunge.

Getränk: Hierzu könnte man einen spritzigen Sauvignon trinken, der mit seinem herben Cassisduft mit der üppigen Minze gut zurechtkommt.

Variante: Bevor die Linsen püriert werden, kann man sie auch als herzhaften Linseneintopf servieren, nach Belieben mit mildem Apfelessig oder mit Balsamico abschmecken und mit Wiener Würstchen dazu. Wer den Linseneintopf lieber sämig mag, püriert einen Teil der Linsen und dickt damit die klare Flüssigkeit nach Gusto an.