

Aal Rezepte

Dorschfilet In Räucheraalkruste

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Bete, Dorsch, Fisch, Kartoffel, Kürbis, Rote, Aal

ZUTATEN FÜR DIE DORSCHFILETS

8	Dorschfilets a 80 g	20 g	Mehl
400 g	Festkochende Kartoffeln	1	Eigelb
80 g	Räucheraalfilet		Muskat
40 g	Meerrettich		Salz und Pfeffer
1	Limette		

ZUTATEN FÜR DAS KÜRBISRAGOUT

1,40 kg	Muskatkürbis	20 g	Ingwer
1	Zwiebel		Butter
20 g	Weißwein		Salz und Pfeffer
40 g	Flüssige Sahne		

ZUTATEN FÜR DEN ROTE BETE SCHAUM

1	Knolle Rote Bete		Butter
1/2 Liter	Fischfond		

Dorschfilets: Die Dorschfilets würzen mit Salz, Pfeffer und Limette. Rohe Kartoffeln grob, den Meerrettich fein reiben. Die Aalfilets in Würfel schneiden und mit dem Eigelb in die Kartoffelmasse geben. Ordentlich verrühren. Würzen mit Salz, Pfeffer und Muskat. Auf die mehlierten Dorschfilets geben. Alles auf der Kartoffelseite anbraten, dann wenden. Im Ofen bei 180 Grad für acht Minuten garen.

Kürbisragout: Kürbis aushöhlen und das Fleisch würfeln. In Salzwasser bissfest kochen. Gewürfelte Zwiebel glasieren. Kürbisfleisch zugeben. Mit Weißwein ablöschen, mit Sahne auffüllen. Würzen mit Salz, Pfeffer und Ingwer. Mit kalten Butterflocken aufmontieren.

Tipp: Kürbiskerne anbraten und zugeben.

Rote Bete Schaum: Die Frucht schälen und klein geschnitten in Salzwasser bissfest kochen. Mit einem Mixstab pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit Fischfond kurz aufkochen und wieder mit kalten Butterflocken aufmontieren.