

Aal Rezepte

Bohnensalat Mit Geräuchertem Aal

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Fisch, Salat, Bohnen, Fisch, Salat, Aal

60 g	Stangenbohnen, in 3 cm - lange Stücke geschnitte	2 Teel. Dijon-Senf
80 g	Mit dem Sparschäler längs - geschnittene - Schnittbohnen	4 Essl. Olivenöl (am besten: Kreta- - Olivenöl) (evtl. mehr)
4 Essl.	Blanchierte, gehäutete - Kerne von dicken Bohnen	Salz
4	Blanchierte - Frühlingszwi	Pfeffer aus der Mühle
4 Essl.	Gegarte weiße Bohnen	4 Essl. Geflügelfond
2 Essl.	Sherryessig	1 Prise Zucker
		4 Stiele Glatte Petersilie
		24 Aalscheiben, frisch - geräuchert
		2 Essl. Weißbrot-Croûtons

Tipp: Die Bohnensorten einzeln kochen, Bohnenwasser stark salzen. Bohnen mit Biss weich kochen. Nicht zu lange im Eiswasser abschrecken, sonst verlieren sie ihre Farbe.

Zubereitung:

1. Stangenbohnen, Schnittbohnen und Kerne von dicken Bohnen in kochendem Salzwasser auf den Punkt garen, in Eiswasser abschrecken.
2. Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden, mit allen Bohnen mischen.
3. Aus Sherryessig, Senf, Olivenöl, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette rühren. Mit Geflügelfond und Zucker abschmecken. Über die Bohnen geben.
4. Bohnensalat auf vier Tellern anrichten. Mit viel gezupfter Petersilie garnieren, mit je sechs Scheiben geräuchertem Aal belegen und Croûtons darüber verteilen