

# Aal Rezepte

## Frittierter Aal Mit Kräuterbutter

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Aal, Fisch, Vorspeise, Snack

---

2	Aale	10	Kerbelzweige
	-je 600 g	10	Petersilienzweige
1/2	Liter Milch	1	Schnittlauchhalm
250	g Hartweizengrieß	1	Schalotte
	Etwas Erdnussöl		Salz, Pfeffer
125	g Kalte Butter		Küchenpapier
1	Frischer Thymianzweig		

---

Für die Kräuterbutter die Schalotte schälen und mit den von den Stielen gezupften Kräuterblättern in einen Topf geben. Salzen und pfeffern, 50 ml Wasser zugeben und 5 Minuten kochen lassen.

Kräutermischung in eine Rührschüssel geben und mit dem Pürrierstab mixen. Nach und nach die in Flöckchen geschnittene Butter untermixen. Den in Röllchen geschnittenen Schnittlauch untermischen und die Butter in eine Sauciere füllen.

Die Flossen der Aale abschneiden. Aale häuten, ausnehmen und in etwa 3 cm dicke Stücke schneiden. Salzen und in die Milch tunken, anschließend im Grieß wenden. Das Öl in einer Friteuse auf 180 Grad erhitzen und die Aalstücke hineingeben. 5 - 6 Minuten frittieren, bis sie schön goldbraun sind. Herausnehmen und einige Sekunden auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Nochmals etwas salzen und den frittierten Aal mit der Kräuterbutter servieren.