

# Aal Rezepte

## Aal Fisch - Rilletes

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: Fisch, Aufstrich, Grundrezept, Vorspeise, Alkohol

---

300 g Frisches Lachsforellenfilet - ohne Haut und Gräten	2 Bund Schnittlauch
Salz	1 Bund Dill
1 Zitrone	Pfeffer
200 g Räucheraal - ohne Haut und Gräten	2 Essl. Weinbrand
	2 Essl. Rote Pfefferbeeren; - gestossen

---

Das Lachsforellenfilet abspülen und in wenig Salzwasser mit einem Teelöffel Zitronensaft etwa sieben Minuten zugedeckt garen. Räucheraal mit einer Gabel zerdrücken.

Die Kräuter abspülen, trockentupfen und hacken.

Abgetropfte zerdrückte Lachsforelle, Aal und Kräuter vermengen und mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und eventuell Weinbrand abschmecken.

In Schälchen füllen und mit gestoßenem roten Beeren bestreuen.

Mindestens eine Stunde durchziehen lassen.

Tipp: Dazu: geröstetes Bauernbrot

Nährwerte: pro Portion ca. 145 Kalorien, 9 g Fett