

Aal Rezepte

Aal Mit Gedämpftem Huhn

Gattung: Geflügel, Hühner, Fisch, Exotisch, Asiatisch

1	Aal, 750 bis 1000 g oder Schlange	1	Huhn, etwa 1200 bis 1750 g
	Salz	1/4	Liter Feine Brühe
4	Scheib. Ingwerwurzel	50	g geräucherter Schinken
1 Essl.	Schweineschmalz	6	Essl. Lycheefleisch, ausgelöstes
2 Essl.	Reiswein	1,50	Essl. Zitronensaft
		1	große Chrysanthemenblüte

Den Aal häuten, in 5 bis 7 cm lange Stücke hacken, mit 3 Teelöffeln Salz und 3/4 Liter Wasser in einen Topf füllen und 5 Minuten kochen. Danach das Wasser wegschütten. 1/2 Liter frisches Wasser angießen, 2 Ingwerscheiben zufügen und die Aalstücke 20 Minuten auf mildem Feuer köcheln, dann den Ingwer herausfischen und wegwerfen. Die Brühe aufbewahren.

Das Aalfleisch von den Gräten lösen, im Schweineschmalz anbraten und mit dem Reiswein beträufeln. Sobald alle Flüssigkeit verdampft ist, die Pfanne vom Feuer nehmen.

Das Huhn in reichlich Wasser 5 Minuten kochen, dann das Wasser abgießen, das Tier in einen Schmortopf legen und mit der Feinen Brühe und 1/4 Liter des Aalsuds auffüllen. Sparsam salzen und die restlichen Ingwerscheiben zufügen.

Den Schinken in etwa 3 mal 5 cm große Scheibchen schneiden.

Das Huhn in ein feuerfestes Gefäß geben und 2 Stunden dämpfen oder im Wasserbad garziehen lassen. Dann das Fleisch von den Knochen lösen und zurück in den Topf geben. Die Schinkenscheiben, das Lycheefleisch und die Aalstücke zufügen und alles miteinander weitere 30 Minuten dämpfen.

Kurz vor dem Auftragen die Aal- und Hühnerstücke mit dem Zitronensaft beträufeln und mit den Blütenblättern der Chrysantheme dekorieren.