

Aal Rezepte

Geschmorter Aal In Dillsoße

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Aal, Deutschland, Dill, Fisch, Hauptspeise, Niedersachsen

1	Zweig Estragon	1	Lorbeerblatt
1	Frühlingszwiebel mit Grün	1	Salatgurke
1	Bund Dill	2 Essl.	Crème double
400 g	Aalfilet		Salz, Pfeffer
2	Schalotten, fein gewürfelt		Butter, Öl
1/4 Liter	Fischfond		Küchenbindfaden
1/4 Liter	Weißwein		

Estragon, Frühlingszwiebeln und etwas Dill fein schneiden und mischen. Die Aalfilets mit den Kräutern füllen, mit einem Küchengarn zusammenbinden und mit Salz und Pfeffer würzen. In einem Topf mit Öl die Aalfilets anbraten, ein paar Schalottenwürfel dazugeben und mit etwas Fischfond und Weißwein ablöschen.

Das Lorbeerblatt zugeben und alles ca. 8 Minuten schmoren lassen.

In der Zwischenzeit die Gurke schälen, halbieren, die Kerne mit einem Löffel herausstreichen und dann in Würfel schneiden. In einer Pfanne mit Öl die restlichen Schalottenwürfel mit den Gurken anschwemmen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Dann den Aal herausnehmen und warm stellen. Den Saucenansatz mit dem restlichen Wein und Fischfond auffüllen und auf 1/3 einkochen lassen. Das Lorbeerblatt herausnehmen. Die Creme Double untermischen und die Sauce mit etwas kalter Butter binden. Mit Salz und Pfeffer würzen und restlichen fein geschnittenen Dill untermischen.

Den Aal anrichten, das Küchengarn entfernen und mit der Sauce überziehen.

Die geschmorten Gurken und evt. noch Petersilienkartoffeln dazureichen.