

Aal Rezepte

Hamburger Räucheraalsuppe

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Aal, Fisch, Suppe, Norddeutschland

1	mittelgr. Räucheraal (im Ganzen, ca - 1m lang)	1/4	Fenchelknolle
5	cm Vom weißen Teil einer - Lauchstange	1	Reife Tomate (geviertelt)
1	Zwiebel (würfelig - geschnitten)	1	Lorbeerblatt
1	Chilischote	1	Zitrone, Saft
125 ml	Weißwein	1	Essl. Butter
2	Zehen Knoblauch	1	Essl. Mehl
1 Pack.	Safranfäden	1/4 Liter	Obers
40 ml	Pernod	3	Essl. Qimiq
			Salz
			Pfeffer

ALS SUPPENEINLAGE

2	Karotten	- geschnitten und
1/4	Fenchelknolle (in feine - Julienne-Streifen)	- blanchiert)
		1 Handvoll Erbsen

Aal filetieren, die Haut abziehen. Das Fleisch von einem Filetstück in 1/2 cm-Würfel schneiden und beiseite legen. Den verbliebenen Rest (Kopf und Haut, restliches Filet) grob schneiden. Die grob geschnittenen Aalteile mit Lauch, Zwiebel, Chili, Weißwein, Knoblauch, Safran, Pernod, Fenchel, Tomate, Lorbeerblatt und Suppe in etwa 1,5 l Wasser aufkochen.

Den entstehenden Schaum immer wieder abschöpfen, nach etwa 15 Minuten Kochzeit den Fond durch ein feines Sieb seihen. In einem anderen Topf Butter zergehen lassen, Mehl einrühren und mit dem Fond aufgießen. 5 Minuten durchkochen lassen, Obers zugeben und nochmals durchkochen. Durch das Einrühren von Qimiq binden, mit Salz und Pfeffer würzen.

In einem Suppenteller Gemüsestreifen, Erbsen und vorbereitete Räucheraalwürfel geben, die Suppe darüber gießen.