

Aal Rezepte

Französischer Meeraal Nach Art Des Fischers

Anzahl: 4 Portionen - Gattung: Fischgerichte, Meeresfrüchte, Bretagne, Frankreich

2	Zwiebeln -gewürfelt			Salz
50 g	Gesalzene Butter	1		Weißer Pfeffer
1 kg	Meeraal -in etwa 3 cm dicken -Scheiben geschnitten			Bd. Kräuter -bestehend aus -Karotte, Petersilie, -Thymian, Kerbel, Lorbeer
15 g	Mehl	1		Eigelb
250 ml	Muscadet - Weißwein	2	Essl.	Kräuter gehackt
250 ml	Fischfond			Petersilie und Kerbel

Butter in einem Schmortopf erhitzen und die Fischstücke beidseitig anbraten. Den Fisch herausnehmen und warmhalten. Die Zwiebel hineingeben und einige Minuten braten, mit Mehl bestäuben und kurz durchschwitzen lassen. Mit Wein und Fischfond ablöschen. Aufkochen lassen, den Fisch wieder einlegen, salzen und pfeffern.

Das Kräuterbündel zugeben und etwa 12 bis 15 Minuten köcheln lassen. Das Kräuter - bündel entfernen.

Den Fisch herausnehmen, auf eine vorgewärmte Platte legen und warmstellen.

Etwas Garflüssigkeit mit dem Eigelb verrühren und unter vorsichtigem Schlagen in die heiße aber nicht mehr kochende Fischbrühe geben. Die Sauce über den Fisch gießen und mit den gehackten Kräutern bestreuen.

Mit Kartoffeln anrichten und servieren.