

Aal Rezepte

Räucheraalmus Mit Brunnenkresse Und Tomatenkompott

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Aal, Fisch, Vorspeise, Wildkräuter, Österreich, Restaurant

RÄUCHERAALMUS

200 g Räucheraal (zugeputzt)	Salz
40 ml Trockener Wermut (Noilly - Prat)	Zitronensaft
20 g Butter	Korianderkörner (gemahlen)
50 g Schalotten	250 ml Obers
	1,50 Blätter Gelatine

TOMATENKOMPOTT

200 g Pelati-Tomaten (gemixt und - passiert)	Korianderkörner (gemahlen)
350 g Geschälte Kirschtomaten	1 Knoblauchzehen (evtl. mehr)
40 g Zucker	100 g Balsamico-Essig
Thymian	80 g Honig

ZUM GARNIEREN

100 g Brunnenkresse	Balsamico-Honig
---------------------	-----------------

Für das Mus: Die fein geschnittene Schalotten in Butter anschwitzen, Räucheraal dazugeben, mit Wermut ablöschen und mit 100 ml Obers kochen. Aal mit der Küchenmaschine fein pürieren, danach durch ein Sieb passieren, mit Salz, Zitronensaft und Koriander abschmecken. In Wasser eingeweichte Gelatine einrühren und auskühlen lassen. Restliches Obers halbfest aufschlagen und unter die überkühlte Masse heben. In eine Form abfüllen und in den Kühlschrank stellen.

Für das Tomatenkompott: Passierte Pelati-Tomaten aufkochen, Thymian, Knoblauch und geschälte Kirschtomaten zugeben, mit Zucker und Koriander würzen. Im Rohr bei 180° C 25 Minuten schmoren. Honig und Balsamico-Essig auf die Hälfte der ursprünglichen Menge einkochen.

Aus dem Mus Nockerln ausstechen und mit dem ausgekühlten Tomatenkompott anrichten, mit Brunnenkresse und Balsamico-Honig garnieren.