

# Aal Rezepte

## Räucheraal Mousse

Gattung: Fisch, Vorspeise, Aal, Fisch, Mousse, Vorspeise, Einfach

---

300 g	Räucheraal ohne Haut und - Gräten	2	Essl. Zitronensaft
1	geh. TL rosa Pfefferkörner, im - Mörser zerstoßen	100 g	Crème fraîche Salz, Pfeffer

---

Den Räucheraal grob hacken und mit rosa Pfefferkörnern und Zitronensaft fein pürieren.

Crème fraîche untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Masse in Portionsförmchen füllen und mindestens 15 Minuten kühl stellen.

Zur Mousse einen Gurkensalat mit Dill reichen.