

Aal Rezepte

Gekochter Aal Mit Rhabarberkompott

Gattung: Fisch, Schleswig Holstein, Deutschland

2 kg	Grosse, frische Aale	1	Zwiebel
	Salz	2	Essl. Weinessig
1 Teel.	Schwarze Pfefferkörner	1 kg	Rhabarber
1	Lorbeerblatt	300 g	Zucker
1	Nelke		

Anleitung: Die Aale ausnehmen, gründlich waschen, die schleimige Haut mit Salz abreiben. Die Fische dann noch einmal abspülen und anschließend in 10-15 cm lange Stücke schneiden. 1 l Wasser mit Salz, Gewürzen, zerschnittener Zwiebel und Essig aufkochen.

Die Aalstücke in den Sud geben und 30 Minuten darin kochen lassen, aber nicht kochen lassen. Vor dem Servieren herausheben und abtropfen lassen. Den Rhabarber putzen, waschen, in 1 cm lange Stücke schneiden. Zucker und 1 l Wasser aufkochen. Rhabarber in kleinen Portionen nacheinander darin garen.

Immer so viel auf einmal in den Topf geben, dass die Flüssigkeit die Fruchtstückchen knapp bedeckt. Sie dürfen nur einmal darin aufkochen und werden dann mit einer Schaumkelle herausgehoben und in eine Schüssel gegeben.

Das Kompott muss dann mindestens noch 10 Minuten durchziehen. Der gekochte Aal mit Rhabarberkompott ist zwar eine ungewöhnliche Kombination, aber eine sehr einleuchtende, denn das Fett vom Aal wird durch die Säure des Rhabarbers neutralisiert.

Dazu gibt es Salzkartoffeln mit brauner Butter.