

Aal Rezepte

Italienischer Hirtenspieß Vom Aal Mit Schafkäse

Anzahl: 4 Personen - Gattung: Fisch, Vorspeise, Italien, Restaurant

	SPIESS
200 g Räucheraal (filetiert)	1 Limette
200 g Grüner (= frischer) Aal - (filetiert)	4 Schaschlikstäbe
8 Oliven	100 ml Olivenöl zum Braten
	SALAT
40 g Friséesalat	Verschiedene Gartenkräuter
40 g Vogerlsalat	
	ZUM MARINIEREN
2 Essl. Guter Weißweinessig	Salz, Pfeffer
4 Essl. Griechisches Olivenöl	
	PESTO
1 Bund Basilikum	Einige Zehen Knoblauch
Etwas Olivenöl	Salz, Pfeffer
	AUSSERDEM
4 kleine Stück Schafsfrischkäse	Thymian
2 Zucchini	Olivenöl

25 Minuten, einfach Aal in jeweils 16 gleich grosse Stücke schneiden. Die Oliven längs halbieren und entkernen. Die Limette mit dem Gemüseschäler schälen und in 1x1 cm Würfel schneiden (insgesamt 16 Stück). Auf die vier Schaschlikstäbe abwechselnd frischen Aal, geräucherten Aal, Limettenwürfel und halbierte Oliven stecken.

Für das Pesto: Im Mörser Basilikumblätter und Olivenöl mit Knoblauch Salz und Pfeffer zu einer Kräuterpaste verarbeiten.

Zucchini waschen, der Länge nach halbieren und mit einem Ausstecher die Kerne entfernen. Zucchini feinnudelig schneiden (geht am besten mit der Maschine). Zucchini nudeln kurz in Salzwasser blanchieren, abschrecken und mit etwas Salz, Pfeffer, Thymian und Olivenöl würzen.

Den Schafskäse aus der Lacke nehmen, der Länge nach halbieren und mit den Zucchini nudeln umwickeln. Den gewaschenen Salat marinieren und mit den Kräuter auf Teller setzen. Schafskäse dazu platzieren Die Aalspieße in einer Pfanne mit Olivenöl beidseitig goldbraun Braten. Herausnehmen, auf den Teller anrichten, mit dem Pesto vollenden.