

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.