

# Aal Rezepte

## Italienisches Risotto Mit Aal

Anzahl: 1 Person (Sehr Hungrig)

Gattung: Fisch, Aal, Fisch, Risotto

---

250 g	Risottoreis; Carnaroli oder - Arborio	1/2	Limone; den Saft Haut vom geräucherten Aal Salz
3/4 Liter	Fleisch- oder Gemüsebrühe		
200 ml	Weißwein	3	Essl. Olivenöl
2	Schalotten, klitzeklein		Aal frisch oder geräuchert
2	Knoblauchzehen, gehackt		Olivenöl
1	Bund Petersilie		Salz, Pfeffer
50 g	Parmesan, gerieben		Etwas Getr. Rosmarin

---

Schalotten und Knoblauch in Olivenöl andünsten - Reis dazugeben alles schön verrühren, so dass sich das Öl mit dem Reis verbindet. Dann mit Brühe und etwas Wein ablöschen - rühren - geräucherte Aalhaut dazu.

Jetzt unter ständigem Rühren immer etwas Brühe/Wein dazu geben - der Reis saugt es auf - muss wieder bewegt werden dann wieder neu Brühe / Wein dazu geben.

Dieser Rührvorgang dauert ca. 15-20 Minuten. Zwischendurch die Bissfestigkeit des Reises testen. Ist er Ihnen gar genug, wird mit Limone, Petersilie, Salz und Parmesan abgeschmeckt.

Dazu gibt es in Olivenöl gebratenen frischen Aal, der enthäutet mit Salz, Pfeffer und etwas getr. Rosmarin gebraten wird. Oder den geräucherten Aal filetieren und zum Risotto servieren.