

Fisch Rezepte

Aal auf Burgunder Art

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Aal, Fisch, Wein

600 g	Aal	1	Likörglas Weinbrand
3	Zwiebeln	1	verschiedene Kräuter wie - Petersilie, Thymian, Salb Rosmarin
1/2 Liter	Rotwein		einige Pfefferkörner
2	Knoblauchzehen	2	Petersilie, gehackt
1	Pilze		
1	Butter		
1	Mehl		

Den gewässerten Römer-Fisch-Topf mit Zwiebelscheiben, Knoblauch, dem Kräuterbündel und Pfefferkörnern auslegen. Den Aal in 6-7 cm lange Stücke schneiden und darauflegen. Leicht salzen. Rotwein und Weinbrand dazugießen.

Tonform schliessen und das Gericht ca. 40 Minuten bei 220°C schmoren lassen.

Dann vorsichtig die Aalstücke und das Kräuterbündel herausnehmen und die Pilze in die Sauce geben. Butter mit Mehl verkneten, damit die Sauce leicht binden.

Den Fisch zurück in die Sauce geben, mit Petersilie bestreuen und servieren.

Beilagen: Reis oder Butternudeln.