

# Fischrezepte

## Aal Blau

Anzahl: 4 Portionen    Gattung: Fischgerichte, Meeresfrüchte, Fisch

---

1 kg Aal  
1/4 Liter Essig

-heiss

### Für Den Sud

2 Liter Wasser  
30 g Salz  
1 Zwiebel  
1 Prise Weisswein  
1 Lorbeerblatt

6 Pfefferkörner  
1 Zitrone  
1 Möhre  
1 Petersilienwurzel  
Thymian

### Für Die Sauce Hollandaise

2 Eigelb  
1 Prise Weisswein  
120 g Butter  
1 Prise Worcestersosse

Zitronensaft  
Salz  
Pfeffer

### Zum Garnieren

3 Zitronen  
1 Dill Bund

2 Teel. Kapern  
Petersilie

---

Aal ausnehmen. Nicht häuten. Waschen. Innen leicht salzen. Am Kopf und Schwanz zusammenbinden. Mit heißem Essig überbrühen. Dadurch wird der Fisch blau. Wasser erhitzen. Die Zutaten für den Sud darin aufkochen. Aal reinlegen. 20 bis 30 Minuten darin ziehen, nicht kochen lassen, damit der Fisch nicht zerfällt.

In der Zwischenzeit die Sauce Hollandaise zubereiten. Dazu Eigelb mit Wein im Wasserbad schaumig schlagen. Die geschmolzene, lauwarne, abgeschöpfte Butter esslöffelweise unterziehen. Mit Worcestersoße, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Aal aus dem Sud nehmen. Im ganzen auf einer Platte anrichten. Mit halben Zitronenscheiben und Dillsträußchen garnieren. 1 Zitrone halbieren, aushöhlen. Hälften mit Sauce Hollandaise füllen, mit Kapern und gehackter Petersilie garnieren. Oder die Soße in ein Schälchen füllen. In die Aalmitte stellen.

Besser kann man Aal nicht zubereiten behaupten die Feinschmecker.

Beilagen: Petersilienkartoffeln    Als Getränk: Eleganter Weißwein.

Vorbereitung 20 Minuten    Zubereitung 35 Minuten