

Fischrezepte

Aal Grün Auf Flämische Art

Anzahl: 7 Portionen

Gattung: Fischgerichte, Meeresfrüchte, Belgien

1,75	kg	Aal	1,75	Bd. Kerbel
140	g	Butter		Salz
3,50		Zwiebel gross		Pfeffer
3,50		Schalotten		Muskat
437,50	g	Spinat, frisch		Zitrone
218,75	g	Sauerampfer		-Saft von
1,75		Bd. Petersilie	3,50	Eigelb
1,75		Bd. Estragon		

Dieses Gericht haben belgische Flamen erfunden. Typisch daran sind Spinat und Sauerampfer. Was in Verbindung mit Aal gut schmeckt.

Aal säubern ausnehmen und in 5 cm lange Stücke schneiden. Butter im Topf auslassen. Geschälte und gehackte Zwiebeln und Schalotten darin goldgelb bräunen. Aalstücke dazugeben und zugedeckt 10 Minuten dünsten. Spinat, Sauerampfer und Kräuter putzen und waschen. Fein hacken. Zum Fisch geben. Salzen, pfeffern. Mit Muskat würzen, mit Wein auffüllen. Zugedeckt 15 Minuten dünsten. Vom Feuer nehmen. Zitronensaft unterrühren. Mit Eigelb binden. Kalt werden lassen. Mit Zitronenachtel anrichten.

Beilagen: frische knusprige Brötchen.

Als Getränk: Bier und ein Genever

Vorbereitung 35 Minuten

Zubereitung 35 Minuten