

Fischrezepte

Aal In Salbei

Gattung: Fischgerichte, Meeresfrüchte, Süßwasser, Fisch, Kräuter

1 kg frischer Aal			
	Frische Salbeiblätter	30 g	-(2) Mehl
50 g	Butter		1/8 Liter Weißwein
	-(1)		1/4 Liter Sahne
30 g	Butter		

Aal abziehen, ausnehmen, mit Salz abreiben und abtrocknen.

Mit Salbeiblättern und Zwirn dicht umwickeln und an Kopf und Schwanz zusammen binden.

Den Aal in Butter (1) kurz anbraten, mit Wein ablöschen, 20 Min. ziehen lassen, herausnehmen und warm stellen.

Restliche Butter (2) mit Mehl verkneten.

Damit Weinfond binden und mit Sahne verfeinern. Zwirn entfernen.

Aal mit Soße und Salzkartoffeln servieren.