

Aal Rezepte

Aal In Weißburgunder

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Aal, Fisch, Süßwasser, Weißwein, Alkohol

| | | | | | |
|-----|----|-----------------------------|---|--------|----------------------------|
| 1 | kg | Frischer Aal | | | - Thymian, 1 Lorbeerblatt, |
| 100 | g | Butter | 1 | | Zwiebel mit 1 Nelke |
| 4 | | Kleingewürfelte Schalotten | | | - gespickt) |
| 300 | ml | Weißburgunder | | | Salz, Pfeffer |
| 200 | ml | Schlagsahne | 1 | Stange | Lauch |
| 1 | | Bouquet garni; (Petersilie, | 8 | | Champignons |

Aal häuten, Fett abschneiden, filieren, die Filets in fünf Zentimeter große Stücke schneiden. 60 g Butter in einer Kasserolle erhitzen, den Aal darin anbraten.

Schalotten zugeben und kurz dünsten. Mit dem Weißburgunder ablöschen. 100 ml Sahne, das Bouquet garni, Salz, Pfeffer hinzugeben, fünf Minuten schmoren.

Filets aus dem Fond nehmen und warm stellen, den Fond durch ein Sieb gießen und einkochen lassen.

Lauch in feine Streifen schneiden und mit den blättrig geschnittenen Champignons zum Fond geben. Drei Minuten kochen. Mit der restlichen Sahne und Butter verfeinern.

Den Aal auf einer Platte anrichten, die Sauce darüber geben.

Als Beilagen passen Nudeln, Reis oder Kartoffeln.