

# Aal Rezepte

## Aal In Rotwein

Stichworte: Fisch, Alkohol, Wein, Gemüse

---

500 g Aal, frisch, abgezogen  
Pfeffer

Salz  
3 Essl. Olivenöl

### Für Die Sauce

1/2 Teel. Zucker  
1/2 Teel. Estragonessig  
1 Essl. Butter  
2 Schalotten (mit Schale)  
1 kleine Stange Lauch  
100 g Zwiebel, gewürfelt  
125 ml Portwein  
500 ml Rotwein

250 ml Kalbsjus  
2 Champignons, geviertelt  
1 Knoblauchzehe  
Petersilie  
10 Pfefferkörner, weiß  
60 g Butter, kalt  
Pfeffer  
Salz

---

Aal in 5 cm große Stücke schneiden, würzen, in heißem Olivenöl anbraten, im Ofen 10 Minuten fertigbraten.

Sauce: Zucker in einer Sauteuse goldbraun karamellisieren, mit Essig ablöschen. Butter und Gemüse zufügen, leicht andünsten. Mit dem Portwein ablöschen und um die Hälfte einkochen. Rotwein angießen, wieder um die Hälfte reduzieren. Kalbsjus, Champignons und Gewürze zufügen, rund 1/2 Stunde köcheln lassen; Pfefferkörner in den letzten 10 Minuten zugeben. Durch ein Tuch passieren, noch einmal aufkochen, die kalte Butter einschwenken, Sauce abschmecken.

Dazu passen Lauchzwiebeln und Kartoffelchen.