

Aal Rezepte

Altholländische Aalschnitten

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fischgerichte, Meeresfrüchte, Niederlande

1 kg Aal

Salz

Zitronensaft

1/2 Liter Sauce Hollandaise

1

Bd. Petersilie

Holländer machen sich viel Mühe mit der Zubereitung ihres Essens. Die alten Holländer waren da noch genauer. Wollen Sie mal so kochen? Ein Gericht für Mittag oder Abend, mit dem Sie auch gute Freunde überraschen können.

Aal ausnehmen, abziehen, säubern. Vorsichtig entgräten und auseinandergeklappt mit der Bauchseite auf eine Arbeitsplatte legen. Kräftig mit Zitronensaft überall beträufeln. In schräge dünne Scheiben schneiden. Aalscheiben in kochendes, gesalzenes Wasser geben. 10 Minuten garziehen lassen.

Portionen auf heiße Teller packen. Mit Sauce Hollandaise, die mit gehackter Petersilie gemischt wird übergießen.

Beilagen: Pariser Kartoffeln und Gurkensalat. Oder nur Toast dazu reichen.

Als Getränk: Ein leichter, spritziger Weißwein

Vorbereitung 30 Minuten

Zubereitung 15 Minuten