

Aal Rezepte

Räucheraal Mit Birnensalat

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Salat, Fisch, Aal, Obst

2	kleine Birnen		Salz
	-reif, nicht zu weich	1	Essl. Zitronensaft
100 g	Räucheraal	2	Essl. Speiseöl
2	Majoranzweige		schwarzer Pfeffer

Birnen schälen, halbieren, die Kerngehäuse entfernen, die Birnen längs in Scheiben schneiden und rosettenförmig auf Tellern anrichten.

Aal häuten und in kleine Stücke zerpfückt auf den Birnen anrichten.

Majoranzweige unter fließendem kaltem Wasser abspülen, trockentupfen, die Blätter abzupfen, 2/3 davon hacken, in eine kleine Schüssel geben und mit Salz und Zitronensaft vermengen.

Öl hinzufügen und alles zu einer cremigen Sauce verrühren.

Die Marinade gleichmäßig über die Salatzutaten gießen und mit den restlichen Majoranblättern und Pfeffer bestreuen.