

Aal Rezepte

Dänischer Aal Mit Kartoffeln In Petersiliensauce

Anzahl: 2 Portionen - Gattung: Aal, Fisch, Dänemark, Nordsee

1 Küchenfertiger Aal filetiert
2 Eier
1/2 Zitrone

Etwas Roggenmehl
Butterschmalz

Béchamel-Kartoffeln

1/4 Liter Milch
3 Essl. Butter
3 Teel. Weizenmehl
Muskat, Pfeffer, Salz

2 Bund Krause Petersilie fein
-gehackt
Kartoffeln für 2 Personen,
-geschält und gekocht

Gurkensalat

1 Salatgurke
Essig

Zucker, Salz

Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser gar kochen. Gurke waschen, nicht schälen und in dünne Scheiben hobeln. Aus Essig, Zucker und Salz ein Dressing mischen und die Gurkescheiben darin ca. 1 Stunde ziehen lassen. Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. Die Eier in einer flachen Schüssel verkleppern.

In einem kleinen Topf aus Butter und Mehl eine Mehlschwitze machen, langsam mit etwas Milch aufgießen. mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken und ca. 15 Minuten köcheln lassen. In diese Bechamel-Sauce die gekochten Kartoffeln und viel gehackte Petersilie geben und den Topf in einem heißen Wasserbad bis zum Servieren warm halten.

Von dem Aal 2 Portionsstücke abschneiden, in Ei und etwas Roggenmehl wenden, leicht salzen und pfeffern. Die beiden Aal-Stücke in heißem Butterschmalz in einer Pfanne knusprig ausbraten, aus der Pfanne nehmen und mit dem Zitronensaft begießen. Den Aal mit den Bechamel-Kartoffeln und dem Gurkensalat servieren.