

# Aal Rezepte

## Feldsalat Mit Geräuchertem Aal

Anzahl: 4 Portionen

Stichworte: Vorspeisen, Salat, Kalt, Fisch

---

100 g Feldsalat

1     Geräucherter Aal

2 Champignons

4 Wachteleier

### Marinade

2 Essl. Nussöl

1 Essl. Traubenkernöl

1 Essl. Apfel- oder Weißweinessig

Grober Pfeffer

---

Feldsalat säubern und trocknen.

Marinade verrühren, Salat durch die Marinade ziehen und auf einem Teller platzieren.

Den Aal filetieren und in mundgerechten Stücken zum Salat geben.

Champignons roh hauchdünn schneiden und ebenfalls dazu geben.

Nur noch gebratene Wachteleier, (wenn nicht vorhanden Hühnereier) auf den Salat, etwas groben Pfeffer dazu und fertig.