

Aal Rezepte

Brataal In Ei Meerrettich Kruste

Gattung: Fisch, Aal, Kräuter

1 kg	Kleinere Aale	6	Essl. Mehl
2	Verquirlte Eier	3	Essl. Paniermehl
	Meerrettich aus dem Glas	80 g	Butter
1 Bund	Krause Petersilie	1/2 Teel.	Zucker
1	Zitrone; Saft		

Die ausgenommenen Aale säubern, kalt spülen und abziehen. Flossensäume mit Schere abschneiden. Aale in zirka acht Zentimeter lange Stücke teilen, mit Zitronensaft beträufeln und 15 Minuten stehen lassen.

Aalstücke trocken tupfen, mit Salz und etwas Pfeffer würzen. Butter in großer Pfanne nicht zu stark erhitzen. Drei EL Meerrettich, 1/4 TL Salz, 1/2 TL Zucker mit den verschlagenen Eiern verrühren. Mehl mit Paniermehl vermengen.

Aalstücke erst in der Eimasse, danach in der Panade wenden, dann in der aufschäumenden Butter unter Wenden bei mäßiger Hitze etwa acht bis zehn Minuten ohne Deckel goldbraun gar braten. Petersilie spülen, trocken schwenken, von den Stielen befreien und hacken. Aalstücke der Pfanne entnehmen und mit etwas Petersilie bestreuen. Übrige Petersilie über Salzkartoffeln geben.

Als Beilagen sind eine große Portion süß sauer angemachter Gurkensalat mit frischen Dillspitzen und Petersilienkartoffeln besonders geeignet.