

Aal Rezepte

Französischer Fischtopf Aus Croisic

Anzahl: 6 Personen - Gattung: Bretagne, Fisch, Suppe, Frankreich, Aal, Eintopf

600 g	Schollen	2	Zwiebeln
600 g	Rochen	3	Knoblauchzehen
	- klein	150 g	Butter
600 g	Meeräsche	1	Käutersträusschen
600 g	Meeraal		- Petersilie, Lorbeerblatt
1	Weissteil vom Tintenfisch	1	kleine Roggenbrot
200 ml	Muscadet		Salz
6	große Kartoffeln		Pfeffer
3	Lauchstangen		- a.d.M.
	- nur das weisse		

Die Fische mit größter Sorgfalt schuppen. Die Flossen mit einer Schere abschneiden. Die Köpfe mit einem scharfen Messer abtrennen. Gründlich abspülen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Die Fische in etwa 100g schwere Stücke zerteilen. Das Weissteil des Tintenfischs in 1 cm breite Streifen schneiden. Die Zwiebeln abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Die Knoblauchzehen abziehen und hacken. Die Kartoffeln schälen, waschen und in dicke Scheiben schneiden. Die weißen Lauchblätter gründlich waschen und in schräge Stücke schneiden.

In einem Tontopf die Zwiebeln und die Lauchstücke in 50 g Butter andünsten. Den Knoblauch und die Tintenfischstreifen dazugeben. Zugedeckt 10 Minuten lang weichdünsten lassen. Mit dem Muscadet und Wasser ablöschen. Das Kräutersträusschen und die Kartoffelscheiben zufügen. Das Stück Meeraal hineinlegen. 15 Minuten kochen lassen. Die anderen Fische hineingeben. Weitere knappe 5 Minuten kochen lassen. Abschmecken.

Das Roggenbrot in dünne Scheiben schneiden und mit 100 g Butter bestreichen. Den Boden einer Suppenschüssel damit auslegen. Die Fischbrühe auf die Brotscheiben gießen. Das Gericht im Tontopf servieren.

Je nach Gewohnheit, essen die Fischer zuerst den Fisch und das Gemüse aus dem Tontopf, und nehmen erst danach die Brühe mit dem Brot zu sich.