

# Aal Rezepte

## Aal Ragout In Krebssoße

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fischgerichte, Meeresfrüchte, Reis, Sauce, Aal

---

200 g	Langkornreis		-wahlweise: TK-Erbesen
	Salz	400 ml	Fischfond
	weisser Pfeffer		-(1 Glas)
600 g	Flussaal oder Seeaal	40 g	Krebsbutter
	-küchenfertig		-aus der Dose
	-wahlweise: Lachs oder	20 g	Mehl
	-anderer Fisch	200 g	Schlagsahne
1	Zitrone	1	Bund Dill
	-davon der Saft	1/2	Liter Salzwasser (1)
2	Essl. Zitronensaft davon (3)	1/8	Liter Wasser (2)
300 g	Zuckererbsen		

---

Reis in kochendem Salzwasser (1) zugedeckt etwa 25 Minuten garen. Fisch waschen. Mit Zitronensaft (3) säuern. Zuckerschoten putzen und waschen.

Fisch in ca. 3 cm lange Stücke teilen. Fond und Wasser (2) erhitzen. Fisch und Erbsen darin etwa 5 Minuten ziehen lassen. Herausnehmen und warm stellen.

Krebsbutter erhitzen. Mehl darin anschwitzen. Mit Fond und Sahne ablöschen. Soße mit Salz, Pfeffer und restlichem Zitronensaft abschmecken. Fisch und Gemüse darin erwärmen. Dill waschen und, bis auf einige Fähnchen, fein schneiden.

Ragout mit Dill servieren.