

# Aal Rezepte

## Galette Vom Aal

Anzahl: 4 Portionen - Gattung: Fischgerichte, Meeresfrüchte, Fisch

---

1	geräucherter Aal von 250g	1	Teel.	Meerrettich
250 ml	Weißbier	1,50		Scheibe Pumpernickel, in
1	Schalotte, in Ringe			-kleine
	geschnitten			Würfel geschnitten
3	Blatt weiße Gelatine,	100 ml		geschlagene Sahne
	eingeweichte	4		Taler Pumpernickel in
	-Kerbelblättchen			Größe von Galette-
1	Essl. Butter			förmchen (ersatzweise
40 g	Schalotten, in Würfel			nicht zu hohe Joghurt-
	geschnitten			becher)
1	große Knoblauchzehe, in Scheiben	1	große	schlanker roter Rettich
	geschnitten			ersatzweise 1 Bund
100 ml	Weißwein, trocken			Radieschen
1	Teel. Anispulver			Vinaigrette a. Kräuteresig
	weißer Pfeffer aus der			Salz
	Mühle			Pfeffer
2	Essl. Balsamessig			Olivenöl
200 ml	Brühe			Schnittlauchröllchen
50 ml	Schlagsahne			

---

Aal häuten und von der Gräte lösen, Aalfleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Weißbier, Schalottenringe, Haut und Gräte vom Aal in einem kleinen Topf fünf Minuten kochen, durch ein Sieb gießen, zwei Blatt Gelatine ausdrücken und in der Flüssigkeit auflösen. Flüssigkeit auf die vier Förmchen verteilen, kalt stellen, fest werden lassen.

Aal und Kerbel auf dem Gelee anrichten, kalt stellen. Butter, Schalottenwürfel, Knoblauch, Weißwein, Anispulver, Pfeffer, Balsamessig, Brühe, Sahne und den Meerrettich zugedeckt 15 Minuten kochen, dann durch ein Sieb gießen, Pumpernickelwürfel dazugeben und etwa fünf Minuten kochen lassen, dabei auf 150 ml reduzieren, restliche Gelatine ausdrücken und unterrühren, unter Rühren abkühlen lassen. Wenn die Masse zu stocken beginnt, die geschlagene Sahne unterheben, auf die Förmchen verteilen, Pumpernickeltaler drauflegen, leicht andrücken, zwei Stunden kalt stellen.

Galette stürzen, auf Tellern anrichten. Rettich in hauchdünne Scheiben schneiden, in Vinaigrette wenden, kranzförmig darum legen, mit Schnittlauchröllchen bestreut servieren.