

Aal Rezepte

Gebratener Aal

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fischgerichte, Meeresfrüchte, Fisch, Gewürze, Deutschland

800 g	Aal	1/2	Bd. Petersilie
	-küchenfertig	5	Essl. Mehl
	Salz		Pfeffer
2	Essl. Weinessig		-weiss fadM.
2	Limetten	100 g	Butter
3	Essl. Kapern		

Den Aal häuten, mit Salz abreiben, abspülen und trockentupfen. In 5 Zentimeter große Stücke schneiden, mit Essig beträufeln und 10 Minuten durchziehen lassen.

Limetten heiß waschen, abtrocknen, in 5 mm dicke Scheiben schneiden und diese fein würfeln, dabei die Kerne entfernen. Die Kapern abtropfen lassen und grob hacken. Petersilie abspülen, abtrocknen und ebenfalls hacken.

Das Mehl mit reichlich Pfeffer mischen und die trocken getupften Aalstücke darin wälzen.

Gut die Hälfte der Butter in einer tiefen Pfanne erhitzen und die Aalstücke darin bei nicht zu starker Hitze in etwa 8 Minuten braten, bis sie rundherum zart gebräunt sind. Danach auf einer vorgewärmten Pfanne warmstellen.

Das Bratfett abschütten und die restliche Butter in der Pfanne aufschäumen lassen. Die Limettenstücke und die Kapern darin nur kurz erwärmen. Diese Butter über die Aalstücke gießen, mit Petersilie überstreuen und sofort servieren.

Dazu schmecken neue Kartoffeln besonders gut.

Tipp: In Norddeutschland reicht man dazu Kopfsalat, der mit halbsteif geschlagener, leicht gesüßter Sahne angerichtet wird.