

Aal Rezepte

Hamburger Aalsuppe Auf Andere Art

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Fisch, Suppe, Norddeutsch, Eintopf

500 g	Räucheraal	1	Birne
2 Liter	Fischfond	6	Backpflaumen
1	kleine Möhre		Salz, Pfeffer, Lorbeer
1/2	Sellerieknolle		Zitronenwasser
1	Apfel		

Den Aal filetieren und in 8 gleichgroße Stücke portionieren.

Den Fischfond mit den Aalgräten ansetzen und auf mittlerer Flamme auf 1 Liter reduzieren.

Danach passieren, kühl stellen und entfetten.

Die Gemüse waschen, putzen in Rauten schneiden und blanchieren.

Den Apfel und die Birne achteln und mondförmig schneiden.

Um eine Bräunung der Stücke zu vermeiden sie ins Zitronenwasser legen.

Die Backpflaumen halbieren.

Die Suppe erwärmen, mit den Gewürzen abschmecken und mit der warmen Einlage in einem tiefen Teller servieren.