

Aal Rezepte

Kartoffelsalat Mit Räucheraal Und Gurken

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Salat, Fisch, Aal, Kartoffeln, Gemüse

500 g	Salatgurke			Weißer Pfeffer
	Salz	1	Teel.	Zucker
80 g	Schalotten	1	kg	Festkochende Kartoffeln
80 ml	Öl	4		Eigelb
400 ml	Kalbsfond	150 g		Räucheraalfilet
5	Essl. Weißweinessig	1		Bd. Dill

Die Gurke schälen, in nicht zu dünne Scheiben schneiden, salzen und beiseite stellen. Die Schalotten pellen und fein würfeln. Das Öl im Topf erhitzen, Schalotten darin glasig andünsten. Kalbsfond, Essig, Salz, Pfeffer und Zucker zugeben und aufkochen lassen. Den Essigfond durch ein Sieb in einen Topf umgießen, die Rückstände im Sieb gut ausdrücken.

Die Kartoffeln als Pellkartoffeln kochen, abgießen, abdämpfen, möglichst warm pellen.

Eigelb mit dem Schneebesen bei milder Hitze unter den Essigfond schlagen, bis eine leicht cremige Konsistenz erreicht ist.

Die warmen Kartoffeln in die Eigelbsauce schneiden und vorsichtig unterheben. Den Salat zugedeckt beiseite stellen und etwas durchziehen lassen.

Inzwischen das Aalfilet würfeln, ohne Fett kurz braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Dillästchen nicht zu fein hacken. Aal und Dill vor dem Servieren auf den Salat streuen.