

Aal Rezepte

Kräutersuppe Mit Geräuchertem Aal

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Fisch, Suppe, Aal, Fisch, Eintopf

1	kleine	Zwiebel		Basilikum
1	Essl.	Butter		Kresse
20	ml	Weißwein		Salbei
1	Liter	Gemüsefond		Ysop
250	ml	Obers	6	Hauchdünne Scheiben
		Meersalz, Pfeffer		- Bauernbrot
		Muskatnuss	100 g	Räucheraalfilet
1	mittelgr.	Geschälter Erdapfel	1	Speckiger Kartoffel

30 Minuten, einfach Zwiebel schälen und klein schneiden. In einem Topf Butter aufschäumen lassen und Zwiebel andünsten, ohne dabei Farbe nehmen zu lassen. Mit Weißwein ablöschen, mit Gemüsefond und Obers aufgießen, mit Meersalz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Suppe aufkochen, den Erdapfel mit einer feinen Raspel in die Suppe reiben (je nach Menge des Erdapfels ergibt sich die Konsistenz der Suppe). Einige Zeit kochen lassen, damit sich der Stärkegeschmack des Erdapfels verliert.

Suppe vom Herd nehmen und die Kräuter einmischen. Art und Menge der Kräuter kann nach Verfügbarkeit und Geschmack variieren, einzig und allein vom intensiven Salbei sollte man nicht zu viel erwischen.

Für die Suppeneinlage: Vom Räucheraalfilet einige hauchdünne Scheiben schneiden. Den Rest würfelig schneiden. Aalwürfel auf die vier Suppenteller aufteilen. Suppe eingießen, Brotscheiben einlegen, die fein geschnittenen Räucheraalscheiben und die gekochten würfelig geschnittenen Kartoffel anrichten.