

Aal Rezepte

Krautfleckerl Nach Hamburger Art

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Aal, Fisch, Kohl, Teigwaren, Zwischengericht

1	Spitzkohl (max. 1 kg)	1	Räucheraal
4	Lasagneblätter	1/2 Liter	kräftiger Rotwein
1 Bund	Estragon	2	Essl. Zucker
6	Streifen durchwachsener - Speck		Salz
1	Sahne		Pfeffer
			Butter

Die Lasagneblätter in kochendem Wasser vorgaren und in beliebig große Stücke schneiden. Den Spitzkohl vierteln, den Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden. In kochendem Wasser eine Minute kochen lassen, abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken.

Zwei Esslöffel Zucker karamellisieren und mit Rotwein ablöschen und auf 1/3 der Flüssigkeitsmenge reduzieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Im Anschluss die Sahne steif schlagen und den Räucheraal filetieren und portionieren (Raute: drei mal vier Zentimeter). Den fein geschnittenen Speck in ein bis zwei Esslöffel Butter anbraten und den ausgedrückten Kohl hinzugeben und mit anbraten (drei bis vier Minuten).

In der letzten Minute die Nudeln, den gehackten Estragon und die geschlagene Sahne hinzufügen, aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf Teller verteilen, jeweils ein Stück Aal drauflegen und mit Rotweinreduktion verzieren. Eventuell mit Estragon garnieren.