

Aal Rezepte

Warmer Kartoffelsalat Mit Räucheraal

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fisch, Gemüse, Aal, Kartoffeln, Zwischengericht, Salat

1	Salatgurke, geschält		Salz
400 g	Kleine, festkochende - Kartoffeln	100 g	Dressing
1 Bund	Schnittlauch	50 ml	Mehlige Kartoffeln
100 g	Feldsalat	3 Essl.	Geflügelbrühe
200 g	Räucheraalfilet	1 Teel.	Sherry-Essig
	Frischer Meerrettich, - geraspelt	50 ml	Dijonsenf
	Kümmel	1	Traubenkernöl
			Schalotte
			Salz und Pfeffer

Die Salatgurke halbieren, entkernen und in Scheiben schneiden. Die Kartoffeln waschen und in Salzwasser mit etwas Kümmel gar kochen. In der Zwischenzeit den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Den Feldsalat putzen und die Kartoffeln pellen.

Für das Dressing 100 Gramm der Kartoffeln abnehmen und durch die Kartoffelpresse geben. Mit den restlichen Zutaten zu einem Dressing verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Dann die übrigen Kartoffeln in Scheiben schneiden und zu den Gurken in eine Schüssel geben. Das Kartoffeldressing erwärmen und unter die Kartoffel-Gurkenmischung gießen.

Den Aal in Stücke schneiden. Den Feldsalat und den Aal anrichten und zum Schluss mit dem geraspelten Meerrettich garnieren.