

Aal Rezepte

Ostseeaal In Gelee

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Aal, Fisch, Gemüse, Mecklenburg Vorpommern, Deutschland

1 kg	Frischen Aal	1	Lorbeerblatt
1	Zwiebel	250 ml	Zitronenessig
1 kleine	Mohrrübe	4	Blätter Weiße Gelatine
50 g	Zucker		Salz
	Pimentkörner		Pfeffer

Aal ausnehmen oder fertig kaufen und in 4 Zentimeter lange Stücke schneiden. 1 Liter Wasser aufkochen.

Pimentkörner, Lorbeerblatt, klein geschnittene Zwiebel und Mohrrübe dazu geben.

Den Fond passieren und wieder aufkochen, verfeinern mit Zucker und Zitronenessig. Dann den Fisch zugeben und 20 Minuten leise köcheln lassen.

Den Sud durch ein Tuch passieren und entfetten.

Den Aal in kleine Schälchen geben. Die Gelatine in kaltem Wasser quellen lassen und dann im heißen Fond auflösen.

Die Flüssigkeit über den Aal geben und über Nacht fest werden lassen.

Als Beilage empfehlen wir Bratkartoffeln.