

Aal Rezepte

Möhren Ingwerschaumsuppe Mit Räucheraal

Anzahl: 4 Personen - Gattung: Fisch, Suppe, Eintopf, Restaurant

FISCHFARCE	
100 g	Zanderfilet ohne Gräten
80 g	Sahne
30 g	Eiklar (Eiweiß)
	Etwas Salz, Pfeffer
1	Essl. Petersilie gehackt
1	Teel. Koriander gehackt
1	Essl. Gemüsewürfel blanchiert
4	Wirsingblätter blanchiert
3	Essl. Fischfarce (vorzugsweise - vom Zander)
250 g	Räucheraalfilet ohne Haut
SUPPE	
800 g	Möhren
30 g	Ingwer frisch
50 g	Eingelegter Ingwer
2	Gemüsezwiebeln
1,25 Liter	Kalbsfond
100 ml	Trockener Weißwein
50 g	Butter
50 g	Lardo (italienischer fetter - Speck)
1	Lorbeerblatt
2	Nelken
250 g	Flüssige Sahne
	Salz, weißer Pfeffer aus - der Mühle
GARNITUR	
4	Scheib. Pancetta hauchdünn
	- geschnitten und ger
	- EL Kartoffelpüree zum
	- Kleben der Galantine.
	- Etwas alter Balsamico
	- und frittierte
	- Blattpetersilie zum
	- Garnieren

Das Zanderfilet in Würfel schneiden, würzen, das Eiweiß zugeben und kurz anfrieren. Die Sahne ebenfalls kurz anfrieren. Das Zanderfilet im Kutter pürieren, nach und nach die Sahne zugeben bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Nun die Masse durch ein Sieb streichen und mit den restlichen Zutaten vermischen und nochmals abschmecken. Die Wirsingblätter auf Klarsichtfolie ausbreiten und mit der Farce dünn bestreichen. Die zurechtgeschnittenen Aalfilets auf der Farce ausbreiten, nochmals bestreichen und in Folie einschlagen und stramm einrollen. Damit kein Wasser eindringen kann die Rolle zusätzlich in Alufolie einwickeln.

Einen kleinen Topf mit Wasser aufsetzen und zum Kochen bringen. Rolle in das kochende Wasser einlegen und ca. 1 Minute auf dem Herd stehen lassen, vom Herd nehmen und weitere ca. 10 Minuten im Wasser liegen lassen (die Rolle gegebenenfalls mit einem kleinen Teller beschweren damit sie komplett im Wasser liegt). Rolle aus dem Wasser nehmen und bis zur weiteren Verwendung in der Folie lassen. Möhren, Zwiebeln und frischen Ingwer schälen und in kleine Stücke schneiden.

Das kleingeschnittene Gemüse kurz in Butter anschwitzen. Die Gewürze in ein Beutelchen geben und zubinden (sie lassen sich so später besser entfernen) und zum Gemüse geben. Das Stück Lardo halbieren und ebenfalls mitkochen, jetzt mit dem Weißwein ablöschen und kurz einreduzieren, anschließend mit dem Kalbsfond auffüllen und alles ca. 1 Stunde bei mäßiger Hitze weich kochen. Wichtig: Das ganze muss sehr weich gekocht sein, sonst hat man später kleine Klümpchen in der Suppe. Nun das Gewürzbeutelchen und die Lardostücke entfernen, eingelegten Ingwer hinzugeben und mit dem Zauberstab pürieren. Zum Schluss die Sahne dazu, Suppe nochmals aufkochen und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Anrichten Das warme Kartoffelpüree in einen Spritzbeutel geben, eine kleine Rosette in die Mitte des Suppentellers spritzen, die Aalgalantine auspacken, schräg aufschneiden und in das Kartoffelpüree drücken. Die Suppe mit dem Zauberstab aufschäumen, in den Teller gießen, mit altem Balsamico einen Faden in die Suppe geben und mit etwas frittierter Blattpetersilie und dem gerösteten Pancetta garnieren.