

Aal Rezepte

Linsensülze Mit Radieschenvinaigrette

Anzahl: 4 - 6 Personen - Gattung: Vorspeise, Fisch, Gemüse, Lecker, Partyrezept, Restaurant

150 g Kleine braune Linsen
2 Lorbeerblätter
 Salz
1 Stück Sellerie
1 Möhre
1 Lauchstange
1 Stängel Bleichsellerie
1 Frühlingszwiebel
1/2 Liter Brühe

 Glatte Petersilie
100 g Nordseekrabben
 Räucheraal nach Belieben
3 Blätter Gelatine
 Essig
 Salz und Pfeffer zum Abschmecken

AUSSERDEM

Salatblätter; (Frisée,
- Radicchio, Feldsalat,

- Chicoree)

RADIESCHENVINAIGRETTE

4 Radieschen
2 Essl. Apfelessig
1 Essl. Balsamessig
 Salz

 Pfeffer
4 Essl. Olivenöl
 Eventuell ein Schuss Brühe
1 Bund Schnittlauch

ZITRONENMAYONNAISE

1 Eigelb
1 Essl. Delikatessenf
4 Essl. Öl; (am besten ein mildes
 - Olivenöl, zum Beispiel
 - aus Ligurien)
1/2 Zitrone; den Saft

1 Prise Zucker
1 Spritzer Worcestershiresauce
 Salz
 Pfeffer
2 Essl. Brühe (evtl. mehr)

Eine hübsche Vorspeise in einem Menü, aber auch ein leichtes ganzes Essen, etwa zusammen mit Bratkartoffeln, das sich wunderbar vorbereiten lässt! Wichtig, damit die Sülze schön in Form bleibt, ist die ausreichende Menge an Gelatine. Pro Viertelliter Brühe braucht man drei Blatt Gelatine, um die Sülze zu stützen.

Die Linsen mit Wasser reichlich bedeckt einweichen, dann abgießen und mit frischem, gesalzenem Wasser und den Lorbeerblättern bedeckt weich kochen. Champagnerlinsen sind nach knapp einer halben Stunde gar, Tellerlinsen brauchen länger, kleine braune Linsen weniger Zeit.

Inzwischen die Gemüse putzen, wo nötig schälen und so akkurat wie möglich linsengroß würfeln. Da ist ein Juliennehobel segensreich, man kann auch die Aufschnittmaschine zu Hilfe nehmen: zuerst in Scheiben schneiden, dann aufeinander stapeln und quer in Streifen, schließlich in Würfel schneiden.

Diese Gemüsewürfel schließlich, am besten nach Garzeit nacheinander (zuerst also Möhre und Sellerie, dann Lauch und Stangensellerie, schließlich auch Frühlingszwiebel), in der Brühe eine bis zwei Minuten bissfest kochen. Ganz am Ende die gehackte Petersilie hinzufügen, die dadurch ebenfalls ihre Farbe stabilisiert. Alles abgießen (die Brühe natürlich auffangen) und in einem Sieb unter fließendem kalten Wasser oder im Wasserbad mit Eiswürfeln abschrecken, damit die Gemüse ihre leuchtende Farbe behalten.

Sobald die Linsen weich sind, werden sie abgesssen und mit den Gemüsewürfelchen vermischt. Außerdem kommen jetzt die Nordseekrabben und der in Würfel geschnittene Räucheraal dazu. Einfach untermischen und alles nochmals abschmecken.

In Portionsförmchen verteilen - kleine Becher, Souffleeförmchen oder Espressotässchen, dabei ein wenig

festdrücken. Die aufgefangene Brühe nochmals abmessen: auf einen Viertelliter drei Blatt Gelatine nehmen. Sie in kaltem Wasser einweichen, dann in der heißen Brühe auflösen. Jetzt sehr kräftig abschmecken, vor allem mit Salz und Essig - Gelatine schluckt vor allem nach dem Abkühlen eine Menge Geschmack. Nie mit dem Löffel, mit dem man abgeschmeckt hat, wieder in der Brühe rühren, da die Enzyme die Gelatine zerstören würden.

Die Brühe mit der eingeweichten Gelatine in die Portionsförmchen gießen. Dabei etwas rütteln, damit sich die Flüssigkeit gut in den Förmchen verteilt. Diese mit Klarsichtfolie abdecken und so in den Kühlschrank stellen - am besten schon am Vortag, damit die Sülze ausreichend Zeit hat, fest zu werden.

Zum Servieren die Sülzchen aus den Förmchen lösen, stürzen, mit bunten Salatblättern umlegen und mit einer kräuterigen Radieschenvinaigrette umkränzen: Dafür die Radieschen in Stifte hobeln und würfeln. Essig, Salz, Pfeffer und Öl aufschlagen, eventuell mit einem Schuss Brühe verdünnen. Die Radieschenstifte sowie Schnittlauchröllchen unterrühren.

Für die Zitronenmayonnaise das Eigelb mit Senf aufschlagen, langsam das Öl hinzufließen lassen, die hellgelbe Creme würzig und schön säuerlich abschmecken und mit so viel Brühe verdünnen, dass man dekorative Kleckse rund um die Sülze auf den Teller und auf die Salatblätter setzen kann.

Beilage: frisches Weißbrot oder als Imbiss auch herzhafte Bratkartoffeln.

Getränk: Dazu passt am besten ein kühles Bier. Man kann natürlich auch Wein dazu trinken, einen kräftiger Weißwein etwa, der rund und weich sein darf, oder einen Weiß- oder Grauburgunder. Zum Beispiel aus Baden.