

Aal Rezepte

Mousse Vom Räucheraal Auf Warmem Linsen Salat

Anzahl: 4 Portionen - Gattung: Aal, Fisch, Nordrhein Westfalen, Deutschland, Restaurant

200 g Filet vom Räucheraal
1 Essl. Öl
1 Prise Zitrone
200 ml Fischfond

Mousse:

100 ml Weißwein
300 ml Sahne
3 g Gelatine-Pulver
Salz, Pfeffer

200 g schwarze kleine Beluga-
- Linsen (aus dem
Asia-Laden)
2 Essl. Gemüsewürfel, feinst
- (Möhre, Sellerie, Lauch

Salat:

6 Blätter Chicoree
6 Blätter Lollo Rosso
6 Blätter Radiccio (oder
- andere Salate)
6 Kirschtomaten

Walnuss- oder Olivenöl
Balsamico-Essig

Salatdressing:

Salz, Pfeffer

12 Backpflaumen

Außerdem:

12 Scheib. magerer Schinkenspeck, dünn

(als weihnachtliche Vorspeise) Aal häuten und entgräten. Das Aalfleisch fein würfeln und bis auf 2 EL in einen Mixer geben.

Haut und Gräten 2 Minuten in einem Topf mit etwas Öl anrösten, dann Fischfond, Weißwein und 200 ml Sahne dazu geben. Salzen, pfeffern und 10 Minuten köcheln. Alles durch ein Sieb passieren.

Diese Flüssigkeit zu den Aalwürfeln in den Mixer geben und alles fein pürieren. (Oder alles in ein hohes Glas geben und mit dem Pürierstab aufmixen.) Jetzt die eingeweichte Gelatine einrühren und 1 Spritzer Zitronensaft. Alles durch ein Haarsieb streichen (passieren), die restliche - steif geschlagene - Sahne unterheben und die restlichen Würfel vom Aal. Alles in kleine Förmchen oder Mokkatassen füllen und für mindestens zwei Stunden in den Kühlschrank geben. Unmittelbar vor dem Anrichten stürzen.

Die Beluga Linsen rund 30 Minuten in Salzwasser sanft köcheln. Dann abgießen. Die winzigen Gemüsewürfel ("Brunoise") 1 Minute in Salzwasser garen, dann kalt abschrecken. Mit den Linsen und dem Dressing vermischen.

Die Backpflaumen entkernen, mit dem Schinkenspeck umwickeln und zwei Minuten in etwas Butter und Öl zwei Minuten rundherum anbraten.

Anrichten: Die Teller sternförmig mit Chicoree- und anderen Salatblättern auslegen. In die Mitte geben sie jeweils 2 Löffel Linsen-Salat, darauf die Mousse und die Speckpflaumen.

Tipps: Den Fischfond können Sie mit je etwas Wermut (Noilly Prat) und Pernod verfeinern. Die Aal-Mousse können Sie natürlich auch schon am Vortag zubereiten.