

Aal Rezepte

Hamburger Räucheraal Gebacken

Gattung: Fisch, Backen, Salat, Nord Deutschland

600 g Räucheraal, in 10 cm lange

- Stücke teilen, der
- Länge nach halbieren,
- enthäuten, entgräten
- (Rückengräte
- herausnehmen)

50 g Butter oder Öl

1 Verquirltes Ei

4 Essl. Semmelbrösel

1 Zitrone, geviertelt

4 große Salatblätter, zum Garnieren

Schwarzer Pfeffer aus der
- Mühle

1. Fett in der Pfanne erhitzen. Aalstücke erst in Ei und dann in Semmelbrösel wenden.

2. Aal in 6 Minuten von beiden Seiten bei großer Hitze goldbraun braten, pfeffern und auf Salatblättern mit Zitronenstücken anrichten.

Beilage: Dillkartoffeln oder Bratkartoffel mit Dill, Gurkensalat

Getränk: Bier und Aquavit