

Aal Rezepte

Räucheraal Mousse Mit Paprikaschoten

Anzahl: 4 Portionen - Gattung: Einfach, Gefüllt, Gemüse, Alkohol

PAPRIKASCHOTEN

8	kleine Paprikaschoten, rot und - grün gemischt, à 30 g	150 ml	Schlagsahne
200 g	Räucheraalfilet	1	Essl. Zitronensaft (evtl. mehr)
150 g	Schalotten	50 ml	Weißer Wermut (z. B. Noilly - Prat)
3	Blätter Weiße Gelatine		Salz, Pfeffer
20 g	Butter		

VINAIGRETTE

100 g	Rote Zwiebeln	2 Essl.	Weißweinessig
20 g	Kleine Kapern		Salz, Pfeffer, Zucker
4	kleine Rote Paprikaschoten, à 30 g	2	Glatte Petersilienzweige
10	Essl. Olivenöl		

1. Von den Paprikaschoten die Deckel abschneiden und das Innere entfernen. Das Aalfleisch in grobe Stücke schneiden. Die Schalotten pellen und in feine Streifen schneiden. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
2. Die Butter in einem Topf schmelzen, Aal und Schalotten darin bei mittlerer Hitze in 2 Minuten glasig dünsten. Sahne, Zitronensaft und Wermut zugießen und offen 10 Minuten leise kochen, dabei leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse mit einem Schneidstab fein pürieren.
3. Die Gelatine im Topf tropfnass bei milder Hitze auflösen und unter die Fischmasse rühren. Die Mousse 20 Minuten kalt stellen, bis sie anfängt leicht zu gelieren. In die Paprikaschoten füllen und mindestens 5-6 Stunden kalt stellen.
4. Für die Vinaigrette die Zwiebeln pellen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die Kapern in einem Sieb abtropfen lassen. Die Paprikaschoten putzen, halbieren, entkernen und unterm vorgeheizten Backofengrill 3-4 Minuten grillen, bis die Haut schwarze Blasen wirft. Die Paprikaschoten 5 Minuten in einen Gefrierbeutel legen und dann die weiche Haut abziehen. Die Schoten längs in feine Streifen schneiden.
5. Öl, Essig und 4 El Wasser mischen, mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen. Zwiebeln, Kapern und Paprika untermischen. Kurz vorm Servieren die Petersilienblätter abzupfen, fein schneiden und in die Vinaigrette geben.
6. Die Paprikaschoten auf einer Platte anrichten, mit etwas Vinaigrette beträufeln und die Deckel auflegen. Die restliche Vinaigrette getrennt servieren.

: Zubereitungszeit: 1:30 Stunden (plus Kühlzeit)
: Pro Portion: 12 g E, 54 g F, 9 g KH = 572 kcal (2394 k))

: Menüvorschlag:
: Paprikaschoten mit Räucheraalmousse und Kapern-Vinaigrette
: Gefüllte Poulardenbrust mit Brunnenkresse-Risotto
: Griessflammeri mit Kirschkompott