

Aal Rezepte

Dänischer Rollaal - Rulleal

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Aal, Dänemark, Fisch, Kalt, Vorspeise

1	große Frischer Aal, etwa 1kg	Pfeffer
	Zwiebeln; gehackt	1 Lorbeerblatt
	Petersilie; gehackt	Essig
	Salz	

Den Aal säubern, häuten, entgräten, waschen und aufklappen.

Das Schwanzende abschneiden und kleinhacken. Die Innenseite des Aal mit Schwanzfleisch, Zwiebeln und Petersilie belegen (Menge nach Bedarf), mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Aal vom Schwanz her zusammenrollen und mit Küchengarn verschnüren, jedoch nicht allzu fest, da der Fisch sich beim Kochen ausdehnt.

In reichlich Wasser, dem man ein Lorbeerblatt und etwas Essig beifügt, etwa 15 Minuten kochen.

Im Sud erkalten lassen. Das Garn entfernen und den Aal aufschneiden. Als Vorspeise mit grünem Salat servieren.

Eine Variante ist rulleal i gele, Rollal in Aspik. Die Zubereitung entspricht der hier beschriebenen, nur gibt man etwas Gelatine in das abgekühlte Kochwasser.