

Aal Rezepte

Rettichsalat Mit Geräuchertem Aal

Anzahl: 4 Vorspeisen

Gattung: Aal, Kalt, Rettich, Salat, Fisch

350 g Rettich
50 g Radieschensprossen

2 kleine Äpfel (z. B. Elstar)

SALATSOSSE

1 Essl. Kräutersenf
Salz
1 Teel. Zucker
1 Essl. Weißweinessig

3 Essl. Öl
2 Essl. Kapern;
400 g Geräucherter Aal

Rettich schälen und mit dem Sparschäler in lange, dünne Streifen schneiden. Sprossen kurz kalt abspülen und auf einem Sieb abtropfen lassen. Äpfel vierteln, Kerngehäuse entfernen und Äpfel in dünne Spalten schneiden.

Für die Soße: Senf, Salz, Zucker, Essig und knapp einen Achtelliter Wasser verrühren. Öl unterrühren und die Kapern dazugeben. Rettichspäne, Radieschensprossen und Apfelspalten auf Tellern anrichten und mit der Salatsoße beträufeln.

Aal in Stücke schneiden, die Haut vorsichtig abziehen und den Fisch auf dem Salat anrichten.

Dazu: italienisches Brot. Zeit: 30 Minuten