

Aal Rezepte

Aal Carpaccio Mit Rote Bete

Anzahl: 1 Person

Gattung: Fisch, Gemüse, Vorspeise, Italien

1	kleine Rote Bete Knolle	- geschnitten
1	kleines Stück Räucheraal	1/2 geh. TL Meerrettich aus dem Glas
1	Essl. Lachskaviar	Salz, Zucker, Pfeffer
2	Essl. Crème fraiche	etwas Zitronensaft
1	Essl. Schnittlauch, fein	

Die Rote Bete in kochendem Salzwasser ca. 40 Minuten garen.

Dann abkühlen lassen, schälen, in sehr dünne Scheiben schneiden und auf einem Teller anrichten.

Crème fraiche mit Meerrettich, Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft abschmecken und auf der Rote Bete verteilen.

Den Räucheraal zerzupfen und zusammen mit dem Lachskaviar auf die Rote Beete geben.

Mit Schnittlauch bestreuen und servieren.