

Aal Rezepte

Feiner Aal In Rotwein

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Drink, Aal, Fisch, Wein, Alkohol, Gemüse

4	Portionsstücke Aal	- geraspelt 1 unzert
1	kleine Mohrrübe	Salz
1	Stück Sellerieknolle	Pfeffer
1	fingerlanges Stück Porree	1 Msp. Nelke
1/4 Liter	Rotwein	1 Msp. Kardamon
2	bittere Mandeln (1	

Die Suppengemüse werden feingeschnitten, in einen flachen Topf mit großem Boden gegeben, der Fisch nebeneinander darauf verteilt und ganz wenig Wasser hineingefüllt.

Nur so viel, um Gemüse und Fisch bei kleiner Hitze ungefährdet garen zu können. Der fertige Fisch wird herausgenommen und heiß gestellt.

Den Kochrückstand gibt man in ein Sieb und den abtropfenden Saft mit der Bratensauce in den Topf zurück, außerdem alle Gewürze, Rotwein und Mandeln.

Die Sauce soll bei kleiner Hitze leise ziehen, die Fischportionen hineingelegt und die Sauce glühend heiß werden, ohne zu zerfallen!

Kleiner Tipp: mit einer Prise Zucker abschmecken und die Sauce bei Bedarf mit etwas zerbröckeltem Honigkuchen binden.