

Aal Rezepte

Steinhuder Aal Mit Petersiliensauce

Anzahl: 2 Personen

Gattung: Aal, Fisch, Süßwasser, Wein, Alkohol, Deutschland

500 g	Aal ohne Kopf	1	Eigelb
400 g	neue Kartoffeln	2	Bund Petersilie, feingehackt,
1/4 Liter	Weißwein, trocken		Salz
1/2	Zitrone		Pfeffer
1/4 Liter	Sahne		

Die Kartoffeln mit Schale weich kochen. Den Aal filetieren, von Haut und Gräten befreien.

Die Aalfilets in Weißwein mit Salz und Pfeffer 10 Minuten pochieren, ihn dann aus dem Sud nehmen und warm stellen.

Die Sahne in den Sud geben und einige Minuten einkochen lassen.

Abschmecken mit Salz und Pfeffer.

Mit einem Schneebesen das Eigelb unterrühren und nicht mehr kochen lassen.

Im letzten Moment die ganz fein gehackte Petersilie unterrühren.

Den Aal anrichten und mit der Sauce überziehen. Mit den Pellkartoffeln servieren.