

Fischrezepte

Aal Geräuchert

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: Fischgerichte, Meeresfrüchte, Räuchern

1	Räucheraal -a 1000g.	Remouladensoße -aus der -Tube
1	Salat	
1	Bd. Radieschen	2 Tomaten
1	Bd. Räucheraalbund	1 Maiskolben, kleines Glas
1	Zitrone	1 Ei
1/2	Bd. Petersilie	-hartgekocht
2	Eier	1 Zitrone
	Milch	Schwarzbrot
	Salz	Weissbrot
20 g	Butter	Butter
1	Bd. Dill	

Räucheraalschnitten sind eine ganz schön deftige Angelegenheit. Halten Sie auf jeden Fall klaren Schnaps bereit. Und viel Bier.

Eine Holzplatte hinstellen, auf der Sie Aal und Aalschnittchen anrichten wollen. Zuerst den Räucheraal halbieren. Die Hälften abziehen, entgräten, filetieren. Die andere Hälfte in gleichmäßige Stücke schneiden. Auf gewaschenen, getrockneten Salatblättern auf dem Holzbrett anrichten. Daneben kommen die gewaschenen Radieschen und Bundaal mit Zitronenschnitzen und Petersilie anlegen.

Eier mit Milch und Salz verquirlen. In heißer Butter unter Rühren braten. Auf eine Scheibe gebuttertes Schwarzbrot packen. Aalfilets kreuzweise darüber legen. Mit Dill bestecken. Weißbrotscheibe buttern. Auf eine Seite kommt ein Aalfilet, darauf gespritzte Remoulade. Daneben in Scheiben geschnittene Tomaten mit Scheibchen aus Maiskolben legen. Auf's Holzbrett damit.

Wieder Schwarzbrot buttern. Mit Radieschenscheiben belegen. Darauf zwei Aalfilets legen. In der Mitte gewürfeltes Ei streuen. Vorne eine halbe Eischeibe mit Petersilie anlegen.

Noch eine Weißbrotscheibe buttern. Zwei Zitronenscheiben drauflegen. Darauf zwei Aalfilets. Obendrauf eine Zitronenspirale mit Petersilie.

Vorbereitung 45 Minuten Zubereitung 30 Minuten