

Fischrezepte

Aal In Dillsoße

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fischgerichte, Meeresfrüchte, Kräuter, Fisch

1	kg	Aal	1	Lauchstange, klein
1		Zwiebel, groß		Zucker
		Salz		Pfeffer, weiss
1/2	Liter	Wasser	5	Zitronenschnitze
1/4	Liter	Essig	1	Bd. Dill
1		Lorbeerblatt	40 g	Butter
1		Möhre	40 g	Mehl
1		Petersilienwurzel	1/8 Liter	Sahne

Aal ausnehmen, säubern, in Stücke schneiden, salzen. Geschälte Zwiebel in Scheiben schneiden. Wasser mit Essig aufkochen. Zwiebel, Lorbeerblatt, Möhrenscheiben, Petersilienwurzel, kleingeschnittener Lauch, 1 Prise Zucker, weißen Pfeffer und 5 Zitronenschnitze dazugeben. Aal und ein halbes Bund Dill rein geben. 20 Minuten bei milder Hitze sieden lassen. Auf einem Sieb abtropfen lassen. Fischbrühe auffangen. Butter in einem Topf zerlassen. Mehl hellgelb darin anschwitzen. Mit Fischbrühe aufgießen. Knapp 7 Minuten kochen lassen, damit das Mehl gar wird. Aalstücke darin erhitzen. Vom Herd nehmen. Sahne einrühren. Nicht mehr kochen lassen. Warmhalten. Restlichen Dill zerkleinern, in etwas Butter schwenken und über den Aal geben.

Aal in Dillsauce ist ein klassisches deutsches Fischgericht.

Beilagen: Neue Kartoffeln und Gurkensalat.

Als Getränk: Ein spritziger Moselwein.

Vorbereitung 25 Minuten - Zubereitung 25 Minuten