

# Fischrezepte

## Aal Auf Berliner Art

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Aal, Berlin, Deutschland, Fisch, Hauptspeise

---

500 g	Aal	2	Zweige Salbei
3	Schalotten, fein geschnitten	1/4 Liter	Weißwein
1	Essl. Koriander, geschrotet		Butter
1	Bund Blattpetersilie, fein - geschnitten		etwas abgeriebene Zitrone Salz, Pfeffer, Muskat

---

Vom Fischhändler die Haut des Aals abziehen lassen. Den Aal waschen, auch von innen, dort verläuft am Rücken ein Blutstrang, der mit einem Kaffeelöffel freigelegt und gesäubert werden sollte.

Den Aal in daumenlange Stücke schneiden und mit Pfeffer und Salz würzen. In einer großen Pfanne die Fischstücke von beiden Seiten bei geringer Hitze in Butter jeweils fünf Minuten braten. Dann herausnehmen und warm stellen. Die Schalotten in der Pfanne anschwitzen, den Wein dazugießen und aufkochen lassen. Das Fischfleisch von den Gräten lösen, dann wieder in die Pfanne geben und bei geschlossenem Deckel 7 Minuten weiter dünsten.

Koriander, Salbeiblätter und die Petersilie einstreuen und die Fischstücke darin wenden, so dass der Fisch wie grün paniert wirkt. Mit Zitronenabrieb, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Aal mit Petersilienkartoffeln servieren.