

Aal Rezepte

Aal Sauer Mit Bratkartoffeln

Gattung: Fisch, Kartoffeln, Gemüse, Gelee, Aspik

		Aalsülze	
1	kg	Küchenfertiger Aal - (abgezogen)	5 Lorbeerblätter
1		Gemüsezwiebel	10 Wacholderbeeren
2		Möhren	40 g Salz
100	g	Sellerie	80 g Zucker
50	g	Senfsaat	Branntweinessig
2		Stängel Kräftige Dillblüte	50 g Pulvergelatine
1	Stange	Lauch	100 ml Gurkenwasser; aus einem - Gurkenglas
		Bratkartoffeln	
1	kg	Festkochende Kartoffeln	75 g Schinkenspeck
1		Zwiebel	Salz, Pfeffer

Den abgezogenen, in Stücke geschnittenen Aal in reichlich Salzwasser bei kleiner Hitze gar ziehen lassen.

1 Ltr. Wasser, Gemüsezwiebel, Möhren, Sellerie, Senfsaat, Dill, Lauch, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Gurkenwasser, Salz, Zucker, Branntweinessig nach Geschmack, eine halbe Stunde kochen und anschließend passieren.

Gelatine im Fond auflösen und Flüssigkeit über den Aal geben. Den Aal einen Tag in der Küche stehen lassen und dann im Kühlschrank fest werden lassen.

Bratkartoffeln:

Die Kartoffeln ca. 18 Minuten kochen und pellen (am besten einen Tag vorher) Kartoffeln in Scheiben schneiden, in Öl goldgelb braten, klein geschnittenen Schinkenspeck und die Zwiebeln dazugeben und fertig braten. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.