

Aal Rezepte

Aalspießchen

Anzahl: 4 Portionen - Gattung: Italien, Süßwasser, Obst, Gewürze

1,50 kg	Aale	1	Zweig Rosmarin
100 ml	Essig	20	Frische Lorbeerblätter
2	Essl. Öl		Salz
4	Orangen		Kardamom
3	Zitronen		Ingwer
1/2	Granatapfel		

Gewürzmischung

1/4 Teel. Pfeffer; gemahlen	1/4 Teel. Zimt; gemahlen
1/4 Teel. Nelken; gemahlen	1/4 Teel. Ingwer; gemahlen

Lassen Sie den Aal von Ihrem Fischhändler ausnehmen, sorgfältig häuten und in Stücke schneiden. Die Aalstücke auf Spiesschen stecken, dazwischen Lorbeerblätter. Eine Mischung aus Essig, Öl und der Gewürzmischung vorbereiten und in ein Gefäß gießen, in das man den Rosmarinzweig taucht.

Die Spiesschen in etwas Entfernung von der Glut rösten und häufig mit der obigen Mischung mit Hilfe des Rosmarinzweigs überträufeln.

Das Garen gut überwachen, damit der Aal nicht zerfällt.

Wenn der Aal gar ist, die Stücke in einem tiefen Teller verteilen und den Saft der Orangen, Zitronen und Granatapfel darübergießen, mit gemahlenem Ingwer und Kardamom überstreuen. Warm halten und lauwarm servieren.