

Aal Rezepte

Fischeintopf Aus Belgien - Flämisches Waterzooi

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fischgerichte, Meeresfrüchte, Suppe, Belgien, Alkohol

500 g Aal		-glatt
-küchenfertig	4	Thymianzweige
500 g Karpfen	3	Salbeiblätter
-küchenfertig	2	kleine Lorbeerblätter
Salz	100 g	Butter
Pfeffer	125 ml	Weißwein
-weiss fdaM		-trocken
1 Bd. Staude Bleichsellerie	4	Essl. Semmelbrösel
1 Bd. Petersilie		

Den gehäuteten Aal sowie den Karpfen waschen, trockentupfen, beides in 5cm große Stücke teilen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Zwiebeln schälen und fein würfeln. Sellerie putzen, das Grün beiseite legen und die Stängel in grüne Streifen schneiden. Kräuter abspülen, trockentupfen und fein hacken. Lorbeerblätter ganz fein zerreiben.

Eine ovale Kasserolle mit knapp der Hälfte der Butter einfetten. Zwiebeln und Sellerie hineingeben. Die Fischstücke abwechselnd mit den Kräutern einschichten und mit der restlichen in Flöckchen geteilten Butter belegen. Wein und so viel Wasser angießen, dass der Fisch eben bedeckt ist. Gut salzen und pfeffern und zugedeckt 20 Minuten, dann 5 Minuten ohne Deckel garen.

Die Semmelbrösel in den Fischfond einrühren, um ihn damit zu binden. Die Sellerieblätter mittelgrob hacken, über das Waterzooi streuen und dieses in der Kasserolle servieren.

Dazu kann sowohl Stangenweißbrot als auch Bauernbrot reichen.