

# Aal Rezepte

## Ofenkartoffel Gefüllt Mit Räucheraalcreme Tomaten & Lauch

Anzahl: 2 Personen - Gattung: Aal, Fisch, Gefüllt, Gemüse, Hauptspeise, Kartoffel, Restaurant

---

4	Kartoffeln	2	Tomaten
50 g	Butter	2	Sommerlauch
5	Zweige Thymian	120 g	Räucheraal für die Garnitur
100 ml	Sahne		etwas Kerbel
1	Knoblauchzehe		Salz, Pfeffer
1	Zweig Rosmarin		Kümmel
1	Lorbeerblatt		Olivenöl
150 g	Räucheraal		Alufolie
20 g	Sahne, geschlagen		

---

Die Kartoffeln waschen, schälen und mit je 10 g Butter, einer Prise Salz, Kümmel und einem Thymianzweig in Alufolie einpacken. Im Ofen bei 180 Grad (Umluft) ca. 40 Minuten garen.

Dann die Kartoffeln auspacken, der Länge nach einen Deckel abschneiden und mit einem Löffel leicht aushöhlen.

Die ausgestochenen Kartoffelstücke (100 g) mit Sahne, Knoblauch und Kräutern aufkochen. 100 g Aal würfeln und 10 Minuten darin ziehen lassen. Das Ganze durch ein feines Sieb streichen und die Creme mit Butterflöckchen und geschlagener Sahne aufmontieren.

Die Tomaten häuten, vierteln und entkernen. Tomatenfleisch und restlichen Aal in 5 mm kleine Würfel schneiden. Sommerlauch in feine Rädchen schneiden und zusammen mit den Aal- und Tomatenwürfeln in etwas Olivenöl anschwanken, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Hälfte des Tomaten-Lauch-Ragouts in die ausgehöhlten Kartoffeln füllen und mit der Aalcreme bedecken. Darauf eine weitere Schicht Ragout geben.

Für die Garnitur den Aal in feine Blättchen schneiden, auf den Kartoffeln anrichten und mit etwas Kerbel garnieren.