

# Aal Rezepte

## Spaghetti Carbonara Nach Fischers Art

Gattung: Fisch, Teigwaren, Fisch, Nudeln, Aal, Italien

---

500 g	Spaghetti	1	Knoblauchzehe
2	Zweige Thymian	2	Becher Sahne à 200 ml
150 g	Räucheraal	100 g	Emmentaler
1	Stange Frühlingslauch	100 g	Shrimps
1	Essl. Butter		Salz, Pfeffer, Muskat
2	Eigelb		

---

Spaghetti "al dente" kochen und abschütten. Den Räucheraal in dünne Scheiben und den Frühlingslauch in feine Ringe schneiden und mit Thymian in der Butter anschwitzen. 2/3 von der Sahne hinzu geben und aufkochen lassen.

Die Spaghetti dazu geben, nochmals erwärmen, würzen und das Eigelb (mit der restlichen Sahne vermischt) sowie die Shrimps hinzugeben.

Das Ganze noch einmal heiss werden lassen, aber nicht mehr aufkochen! Zum Schluss Emmentaler darüber streuen, mischen und sofort servieren.

### Tipps & Tricks:

Fischgeruch verfliegt ganz schnell, wenn man während des Bratens ein Duftlämpchen mit einigen Tropfen Lavendelöl anzündet.

In der Pfanne bleibt der Fischgeruch nicht haften, wenn man die Pfanne nach dem Braten mit einer frischen Zitronenscheibe ausreibt.