

Aal Rezepte

Biederer Aal In Bier

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Drink, Aal, Bier, Fisch

1	Flasche Weißbier	1 Essl. Butter
	Salz	etwas Mehl
	Pfeffer	1 Eigelb
	einige Gewürzkörner	Salz
1 kleine	Lorbeerblatt	Pfeffer
1	Stückchen Zitronenschale	etwas Zitronensaft
4	Portionsstücke Aal	1 Msp. Zucker

Das Bier mit Salz, Pfeffer, Gewürzkörnern, Lorbeerblatt und der Zitronenschale auf kleiner Flamme kurze Zeit leise kochen lassen und dann den Fisch hineingeben.

Er soll langsam garziehen und wird dann mit einem Schaumlöffel herausgehoben und heiß gestellt. Butter mit etwas Mehl zu einer Kugel verkneten.

Die Kochflüssigkeit durch ein Sieb gießen und unter leichtem Peitschen mit dem Schneebesen mit der, flöckchenweise hinzu gegebenen Mehl-Butter zu einer Sauce binden.

Sie wird mit dem verrührten Eigelb, Zitronensaft Salz und Pfeffer verfeinert und abgeschmeckt (die Prise Zucker ist das Tüpfelchen auf dem i), über den Fisch gefüllt und das Gericht mit Salat und Kartoffeln aufgetragen.

Das Weißbier ist bieder - das fertige Essen aber bei vielen Fischkennern sehr geschätzt.