

Aal Rezepte

Steinbutt Mit Räucheraalsauce Und Lauchscheiben

Anzahl: 4 Portionen - Gattung: Fischgerichte, Meeresfrüchte, Aal, Fisch, Meer

1	Steinbutt	1	Knollensellerie
2	Stangen Lauch	2	Zwiebeln
100 g	Räuchaalgräten		Petersilie
50 g	Butter	1	Lorbeerblatt
100 g	Crème fraîche		Pfefferkörner
	-Salz und Pfeffer	1/2 Liter	Weißwein
	Zitronensaft		

Den Steinbutt filetieren, portionieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Steinbuttgräten wässern und danach mit dem Gemüse, Weißwein und Gewürzen in einen Topf geben, mit kaltem Wasser knapp bedecken, aufkochen und 20 Minuten ziehen lassen, durch ein Sieb geben. In diesen Fond die Räuchaalgräten geben und ziehen lassen, bis der Fond den Räuchaalgeschmack angenommen hat. Gräten entfernen.

Den Fond bis auf 5-6 Esslöffel reduzieren lassen, Crème fraîche zugeben, mit Salz, Pfeffer und Zitrone abschmecken und mit kalter Butter aufmontieren.

In die heiße Pfanne geklärte Butter geben und die Steinbuttschnitten einlegen, zusammen mit den Lauchscheiben.

Den Fisch anbraten, umdrehen und die Pfanne ca. 3-4 Minuten in den vorgeheizten Ofen (220 Grad C) geben. Herausnehmen, frische Butter zugeben und den Fisch und Lauch damit übergießen.

Danach auf einem Tuch abtropfen lassen und zusammen mit den Lauchscheiben auf der Aalsauce anrichten.