Bratkartoffel Rezepte

Aal In Aspik

Anzahl: 7 Portionen
Stichworte: Fischgerichte, Meeresfrüchte
Kochbuch: Netz-Kochbuch-01

100 g		Aal	1		Möhre, groß
		Salz	8		Gelatine, Blatt, weiße
1/2	Liter	Wasser	3		Eier
1/2		Tass. Essig			- hart gekocht
		Pfeffer	2		Tomaten
1		Lorbeerblatt	2		Gewürzgurken
6		Wacholderbeeren	1		Bd. Petersilie
5		Pfefferkörner	1	dl	Madeira

Aal in Aspik eignet sich besonders als Abendessen.

Aal ausnehmen und säubern. Nicht abziehen. In gleichmäßige Stücke schneiden. Leicht salzen. Wasser und Essig aufkochen. Mit Pfeffer, Lorbeerblatt und Pfefferkörner würzen. Geputzte Möhre mit dem Buntmesser in Scheiben schneiden. Reingeben. Den Madeira auch. Aalstücke darin 25 Minuten ziehen lassen. Stücke rausnehmen. Abkühlen lassen. Inzwischen eine Kranzform mit Möhren-, Eier-, Tomaten- und Gurkenscheiben auslegen. Fischsud mit Gelatine dicken. Davon einen Spiegel (das heißt die erste Schicht) über die Scheiben gießen. Leicht andicken lassen. Dann die Schüssel mit den Aalstücken füllen, obendrauf noch mit restlichem Gemüse und Eistücke garnieren. Restlichen Gelatine-Fischsud darüber verteilen.

Im Kühlschrank kalt werden lassen. Zum Servieren auf eine Platte stürzen.

Beilagen: Toastbrot und Butter oder Bratkartoffeln.