

Italienische Rezepte

Anguilla alla griglia (gegrillter Aal)

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Aal, Fisch, Grillen, Italien, Salzwasser

1 mittelgr. Aal; knapp 1kg
Pfeffer
grobes Salz

Ö l; für den Rost
2 Zitronen; achteln

Ein so fetter Fisch wie der Aal verträgt es prächtig, über scharfer Glut gegrillt zu werden. Dabei tropft überflüssiges Fett heraus und sorgt für saftiges Fleisch.

Die Haut wird kross und knusprig und auf diese Weise zur Delikatesse.

Den Aal bereits vom Händler ausnehmen oder selber angeln und in fingerlange Stücke schneiden, jedoch nicht häuten lassen.

Über Holzkohlglut auf den eingeölten Rost rundum grillen, bis alles knusprig wirkt. Gleich zu Beginn pfeffern, erst später salzen.

Mit Zitronenachteln servieren.