



## Fisch Rezepte

---

### Aal grün

*(Zutaten für 4 Personen)*

800 g frischer und küchenfertiger Aal (vom Fischhändler abziehen lassen)

Salz, 1 Brühwürfel

1 Petersilienwurzel, 1 Lorbeerblatt, 1 Möhre

4 Bund Dill, 1 Zweig Salbei, 1 Zweig Estragon

125 ml Wein (Riesling, trocken)

etwas Essig

750 ml Wasser

#### **Sauce**

1 Bund Petersilie, 10 Pfefferkörner, Dill

2 EL Zitronensaft, Salz

30 g Butter, 400 g Mehl, kleine Prise Zucker

1 Eigelb, 60 ml Sahne

### Zubereitung

1. Den küchenfertigen, abgezogenen und gewaschenen Aal in ca. 4-5 cm kleine Stücke schneiden.
2. Nun die Kräuter putzen, waschen und grob zerschneiden. Jetzt den Wein, den Essig und die zerkleinerten Kräuter in einen Topf mit Wasser geben und ca. 10 Minuten kochen lassen.
3. Den Sud nun mit Salz und dem Brühwürfel abschmecken.
4. Nun den Aal hineinlegen in den Sud legen und bei schwacher Hitze ca. 15 Minuten gar ziehen lassen (nicht kochen!).
5. Danach den Aal mit einer Schaumkelle herausnehmen und warm stellen.
6. Den Sud nun durch ein Tuch oder Sieb passieren und danach bei starker Hitze auf ca. 50% reduzieren (einkochen).
7. Zur Zubereitung der Soße die Butter zerlaufen lassen, das Mehl hinzugeben und zusammen verrühren.
8. Nun den Sud unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen hinzugeben, so dass eine sämige Sauce entsteht.
9. Die Sauce mit Pfeffer, Zitronensaft und einer kleinen Prise Zucker abschmecken.
10. Nun das Eigelb und die Sahne verrühren und unter ständigem Rühren dem Sud hinzugeben und ein paar Minuten kochen lassen.



<https://www.fischlexikon.eu>

11. Zum Schluss den geschnittenen Dill und die Petersilie mit einem scharfen Messer zerkleinern und der Sauce hinzugeben.
12. Den Aal auf Tellern anrichten und mit der Sauce übergießen.
13. Als Beilagen empfehlen wir Schwenk- oder Petersilienkartoffeln und Gurkensalat.