

Fischrezepte

Aal Gekocht In Dillsauce

Anzahl: 2 Portionen

gattung: Aal, Dill, Kochen, Sahne

400 g	Aal	1/2 Liter	Wasser
	Salz	1	Essl. Stärkemehl
1	Bund Suppengrün	2	Essl. Milch, kalte
1	Zwiebel	2	Essl. Saure Sahne
1/2	Lorbeerblatt	1	Essl. Mayonnaise
1	Nelke	2	Essl. Dill
6	Essl. Weinessig	1	Teel. Zitronensaft

Den Aal gut abwaschen, kleine Aala brauchen nicht gehäutet zu werden. Es genügt, die schleimige Oberfläche gründlich mit Salz einzureiben und wieder abzuwaschen. Einen großen Aal erst häuten, dann in Portionsstücke schneiden.

Das Suppengrün putzen, waschen, die Zwiebel schälen, kleinschneiden und mit dem Lorbeerblatt, der Nelke, dem Weinessig und dem Wasser aufkochen lassen.

Dann die Aalstücke hineingeben und je nach Dicke des Aals in 20 bis 40 Minuten zugedeckt gar ziehen lassen.

125 ml Fischsud durch ein Sieb geben und mit dem in der Milch angerührten Stärkemehl aufkochen lassen, dann den Topf vom Feuer nehmen.

Zuerst die saure Sahne, dann die Mayonnaise einrühren. Mit dem fein geschnittenen Dill, Salz und dem Zitronensaft abschmecken. Nicht mehr kochen lassen.

Den abgetropften Aal in eine Schüssel legen und mit der Sauce übergießen.

Dazu Kartoffelpüree oder Reis reichen.