

Aal Rezepte

Aal In Salbeibutter

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Fisch, Meeresfrüchte, Pikant

1,20 kg	grüner Aal (küchenfertig)			Salz
100 g	Butter oder Margarine			Pfeffer
1	Zitrone, unbeh. (Saft und - Schale)	1	Essl. Kapern	
		1	Bund Salbei	

Aal waschen, trockentupfen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Aalstücke im heißen Fett ca. 10 Minuten braten.

Abgeriebene Zitronenschale, -saft, Salz, Pfeffer, Kapern und Salbeiblätter zugeben. 2 Minuten mitbraten.

Nach Wunsch mit Zitronenscheiben und Salbei anrichten.

Dazu passen Salzkartoffeln.

Zubereitungszeit:ca. 30 Minuten.

Pro Person ca. : 820 kcal

Pro Person ca. : 3440 kJoule