

Tipps für Aal-Feinschmecker - Natur-Aal -

Räucheraalfilet

Für 4 Personen:

Filet Aal ca. 400g,
150 g gefüllte Oliven mit Paprika,
200 g Maiskölbchen,
200g Sahne,
1 EL geriebener Meerrettich,
1 ungespritzte Limone,
Salz, Zucker

Filet in Stück schneiden, auf Platte anrichten und garnieren. Oliven und Maiskölbchen in Schälchen anrichten. In die eine Hälfte der aufgeschlagenen Sahne geriebenen Meerrettich geben, mit einer Prise Salz und Zucker abschmecken.

In die übrige Sahne hauchdünne feine Streifen der Limonen Schale und das gewürfelte Fruchtfleisch der halben Limone zusammen mit dem Saft der restlichen Limone geben.

Dazu rustikales Brot, ein kühles Bier und zum Abschluss ein eisgekühlter Klarer.

Räucheraalfilet

auf Toast

400g Räucheraal, o. 200g Aal-Filet,
4 Scheiben Weißbrot,
4 Eier, Salz, Pfeffer,
1 EL Butter o. Margarine,
Petersilie, Dill, 1 Tomate,
8 Pfeffergürkchen

Aal häuten, entgräten und in etwa 5 cm lange Stücke schneiden. Weißbrot toasten, Eier verquirlen, würzen und in heißem Fett stocken lassen. Toastbrote mit Butter bestreichen. Rührei auf die Toastbrote verteilen und mit gehackter Petersilie und Dill bestreuen. Aalstücke auf das Rührei legen. Tomate in Achtel schneiden, Pfeffergürkchen längs halbieren, in Fächer schneiden und die Schnitten damit garnieren.

Räucheraal nach Art der Finkenwerder Fischer

Für 4 Personen:

Ein Räucheraal ca. 800g, dunkles Vollkornbrot.

Aal in Stücke schneiden, Haut an der Rückenflosse einschneiden, nach unten einrollen. Dazu Vollkornbrot, kühles Bier und ein eisgekühlter Aquavit.



Frisch geräuchert
schmeckt's doch viel, viel leckerer



Räucher-Kate