

Aal „grün“ in Petersiliensauce mit Salzkartoffeln und Gurkensalat

Zutaten für 4 Personen

800 Gr.	frischer Aal abgezogen
2-3	Petersilienwurzeln
1 Bund	Petersilie
1-2	Zwiebeln
1	Lorbeerblatt
5	Pimentkörner
5	Pfefferkörner
	Zitronensaft
2-3 EL	Butter oder Sahne
	Mehl
	Salz
1 Prise	Zucker

Unser Tipp:

Ostern bieten wir Ihnen in jedem Jahr ein bis zwei Kochfischgerichte an. In diesem Zusammenhang möchten wir darauf hinweisen, daß der Begriff „Kochfisch“ eigentlich falsch ist. Die beste Konsistenz, gutes Aussehen und einen hervorragenden Geschmack erzielen Sie nur, wenn Sie die Fische schonend garen.

Sie „ziehen“ im heißen Fisch- bzw. Gemüfefond!

Zubereitung:

- 1 Ein wirklich frischer Aal wird abgezogen (wer ihn bei uns kauft, bekommt ihn auf Wunsch auch abgezogen) und in ca. 5cm lange Stücke geschnitten und beiseite gelegt.
- 2 Ein passender Topf wird mit ca. 1,25l Wasser gefüllt. Petersilienwurzeln, Gewürze, Zwiebeln im Ganzen und Salz (es muß nach Salz schmecken) zum Kochen bringen und 15-20min köcheln lassen.
- 3 Jetzt wird der Aal in die fast kochende Brühe eingelegt und ca. 15-20 min gegart. Am besten man entnimmt ein Probestück zur Prüfung ob er schon „durch“ ist. Dann den Aal entnehmen und beiseite stellen.
- 4 Wurzeln, Zwiebeln und Gewürzkörner entnehmen (Sieb).
- 5 Sie müssen jetzt aus dem Fischfond eine sämige Sauce herstellen. Dazu können Sie entweder etwas Mehl in Butter aufschäumen und vorsichtig den Fischfond zugeben oder das Mehl in etwas kaltes Wasser einrühren und dann in den Fond geben und mit Sahne ablöschen. Wer möchte kann jetzt noch mit Zitronensaft verfeinern.
- 6 Petersilie hacken und in die Sauce geben, ebenso die Aalstücke, warm halten.
- 7 Kartoffeln abgießen und servieren.

