

Aal grün

Zutaten für vier Personen:

- 500 - 1000g grüner Aal
- 1 gestr. Teelöffel Salz
- Zitronensaft
- 1/8 l Weißwein
- Salz
- 1 Bund feingehackter Dill
- Pfeffer 30 g Butter
- Zucker
- 30 g Mehl
- 1/8 l Weinessig
- 1 Eigelb
- 5 weiße Pfefferkörner
- 1/8 l Sahne
- 2 Lorbeerblätter
- Weißwein
- 1 Bund Suppengrün frische feingehackte Kräuter
- 1 große Zwiebel

Den Aal waschen, abtrocknen, in Portionsstücke schneiden, mit Zitronensaft beträufeln und etwa 20 Minuten stehen lassen.

Mit Salz bestreuen und weitere 10 Minuten stehen lassen.

1/2 l Wasser mit geputztem, gewaschenem Suppengrün, abgezogener, halbiertes Zwiebel, Essig, Gewürzgurken und Salz zum Kochen bringen.

Aal, Weißwein und Dill hinzufügen und gar ziehen lassen.

Aalstücke herausnehmen und warm stellen.

Fischsud durch ein Sieb gießen.

In dem zerlassenen Fett das Mehl so lange erhitzen, bis es hellgelb ist.

Unter Rühren den Fischsud hinzugießen, darauf achten, dass keine Klumpen entstehen.

Eigelb mit Sahne verschlagen, die Sauce damit abziehen, mit Gewürzen und Weißwein abschmecken.

Die feingehackten Kräuter unterrühren. Die Aalstücke in die Sauce geben und kurz miterhitzen.

Beilage : Junge Pellkartoffeln und Gurkensalat