

Aal Hausfrauen Art

Rezept für 7 Portionen
Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|----------------------------------|---------------------|
| Schlagobers / Rahm / Schlagsahne | 600 ml |
| Getrockneter Majoran | 2 TL (Teelöffel) |
| Schwarzbrot / Vollkornbrot | 8 Scheibe(n) |
| Salz | Etwas / nach Bedarf |
| Weißer Pfeffer | Etwas / nach Bedarf |
| Feinkristallzucker | 2 TL (Teelöffel) |
| Zwiebeln | 300 g |
| Äpfel / Apfel | 250 g |
| Essigessenz | EL (Esslöffel) |
| Apfelspalten | Etwas / nach Bedarf |
| Geräucherte Aale | 2 Stk. |
| Frischer Majoran | Etwas / nach Bedarf |

Zubereitung:

Zubereitung

1. Die Sahne mit Essigessenz, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren und 30 Minuten bei Zimmertemperatur eindicken lassen.

Die Zwiebeln pellen und in feine Ringe schneiden.

Den Apfel waschen, trockentupfen, achteln, entkernen und feine Blättchen schneiden.

Zwiebeln, Apfel und Majoran mit der Sahnecreme mischen.

2. Von beiden Aalen (à 400 bis 500 g) das Kopf- und Schwanzstück abschneiden.

1 Aal häuten.

Beide Aale an der Mittelgräte entlang von der Gräte schneiden.

Die Filets in 3cm große Stücke schneiden.

Die gehäuteten Aalfilet vorsichtig unter die Sahnecreme heben und abgedeckt kalt stellen.

Die Aalfilets mit Haut bis zum Anrichten ebenfalls abgedeckt kalt stellen.

3. Das Vollkornbrot mit dem Aal in Sahne auf einer Platte anrichten.

Mit den ungehäuteten Aalstücken, einigen Apfelspalten und frischen Majoran servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-644-Aal-Hausfrauen-Art.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at