

Aal in Aspik

Rezept für 0 Portionen
Dauer: ca. 70 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|--|---------------------|
| Lorbeerblatt / Lorbeerblätter | 1 Stk. |
| Wacholderbeeren | 6 Stk. |
| Pfefferkörner | 5 Stk. |
| Madeira | 1 Tasse(n) / Glas |
| Gewürzgurken / Essiggurkerl / Essiggurken / Cornichons | 2 Stk. |
| Aale | 1 kg |
| Salz | Etwas / nach Bedarf |
| Leitungswasser / Stilles Wasser | ½ Liter |
| Essig | ½ Tasse(n) / Glas |
| Schwarzer Pfeffer | Etwas / nach Bedarf |
| Karotten / Möhren | 1 Stk. |
| Blattgelatine / Gelatineblätter | 8 Stk. |
| Hart gekochte Hühnereier | 3 Stk. |
| Tomaten / Paradeiser | 2 Stk. |
| Glatte Petersilie / Petersilgrün | 1 Bund |

Zubereitung:

Zubereitung

Aal ausnehmen und säubern.

Nicht abziehen.

In gleichmäßige Stücke schneiden.

Leicht salzen.

Wasser und Essig aufkochen.

Mit Pfeffer, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren und Pfefferkörnern würzen.

Geputzte Möhre mit dem Buntmesser in Scheiben schneiden.

Hineingeben.

Den Madeira ebenfalls.

Aalstücke darin 25 Minuten ziehen lassen.

Die Stücke herausnehmen.

Abkühlen lassen.

Inzwischen eine Kranzform mit Möhren-, Eier-, Tomaten- und Gurkenscheiben auslegen.

Fischsud nach Vorschrift mit Gelatine eindicken.

Davon einen Spiegel (das heißt die erste Schicht) über die Scheiben gießen.

Etwas fest werden lassen.

Dann die Schüssel mit den Aalstücken füllen, obenauf noch restliche Gemüse- und Eierstücke garnieren.

Restlichen Gelatine-Fischsud darüber verteilen.

Im Kühlschrank kalt werden lassen.

Zum Servieren auf eine Platte stürzen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-645-Aal-in-Aspik.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at