

Aal in Tomatensauce

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 75 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Staudensellerie	100 g
Getrockneter Rosmarin	Etwas / nach Bedarf
Olivenöl	6 EL (Esslöffel)
Weißweinessig	2 EL (Esslöffel)
Aale	½ kg
Salz	Etwas / nach Bedarf
Zwiebeln	200 g
Tomaten / Paradeiser	300 g
Trockener Weißwein	200 ml
Feinkristallzucker	Etwas / nach Bedarf
Parmesanschinken	300 g
Getrocknete Salbeiblätter	1 Hand voll
Glatte Petersilie / Petersilgrün	½ Bund

Zubereitung:

Zubereitung

1. Vom Aal die Seitenflossen mit einer Schere abschneiden.

Den Aal waschen, trockentupfen und in 12 Stücke schneiden.

Mit wenig Salz, aber viel Pfeffer würzen.

Den Parmaschinken längs durchschneiden und jedes Stück Aal in je 1 Scheibe Schinken winkeln.

2. Den Knoblauch pellen und längs in Scheiben schneiden.

Die Zwiebeln pellen und sechsteln.

Den Sellerie putzen und in Scheiben schneiden.

Die Hälfte vom Salbei grob zerschneiden.

Rosmarinnadeln vom Stiel streifen.

Die Tomaten einritzen, kurz in kochendes Wasser legen, abschrecken, häuten und vierteln.

Saft und Kerne herausdrücken.

3. Die Aalstücke in einem schweren flachen Bräter in 4 El heißem Öl von beiden Seiten goldbraun anbraten und

an den Rand des Bräters schieben.

In der Mitte Knoblauch, Sellerie und Zwiebeln unter Rühren glasig andünsten.

Salbei und Rosmarin untermischen.

Mit dem Essig ablöschen.

Den Wein dazugießen.

4. Die Aalstücke zwischen das Gemüse schieben, die Tomaten auf den Bräter verteilen.

Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen.

Zugedeckt 10 Minuten bei schwacher Hitze garen, dann den Aal wenden und weitere 10 Minuten ohne

Deckel bei etwas stärkerer Hitze weitergaren.

5. Inzwischen die Petersilie abzupfen und grob hacken.

Die restlichen Salbeiblätter im restlichen Öl knusprig braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Dann mit der Petersilie über den Aal streuen und servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-646-Aal-in-Tomatensauce.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at