

Aal mit Salbei

Rezept für 0 Portionen
Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Olivenöl	8 EL (Esslöffel)
Semmelbrösel / Paniermehl	4 EL (Esslöffel)
Aale	1 kg
Frische Salbeiblätter	Etwas / nach Bedarf
Salz	Etwas / nach Bedarf
Knoblauchzehen	2 Stk.
Weißwein	200 ml

Zubereitung:

Zubereitung

Aal (küchenfertig, gehäutet) abbrausen und trocken tupfen.

In fingerlange Stücke schneiden.

Mit Salz würzen und mit etwas Olivenöl beträufeln.

Restliches Öl in einem Bräter erhitzen, Knoblauch schälen, im heißen Öl bräunen und wieder herausnehmen.

Gewaschene Salbeiblätter ebenfalls anbraten und rausnehmen.

Die Aalstücke in den Semmelbröseln wenden, im Öl rundum anbraten.

Bräter in den Ofen schieben, bei 200 Grad ca. 30 Minuten garen.

Dabei nach und nach den Weißwein angießen.

Die Salbeiblätter auf dem Fisch verteilen, und das Gericht in der Form servieren.

Dazu passen Baguette und ein Gurkensalat.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-647-Aal-mit-Salbei.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at