

AAL MARINIERT – AUF ELSÄSSER ART

Zutaten:

1 Aal à 800 gr.
1 Bd. Suppengrün
1 Bd. Salbei
200 gr. Schalotten
12 kleine braune Champignons
6 Lorbeerblätter
1 El. Senfkörner
1 Tl. Wacholderbeeren
1 Tl. schwarze Pfefferkörner
6 Pimentkörner
125 ml. Weißweinessig
50 gr. Zucker
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Das Suppengrün und die Schalotten putzen bzw. schälen.

Sellerieknolle in kleine Würfel, die Stängel in Stückchen, Möhre und Porree in Scheiben schneiden. Schalotten in nicht zu dünne Ringe schneiden.

Das Gemüse in Butter kurz andünsten, die Senf-, Pfeffer- und Pimentkörner mit den zerdrückten Wacholderbeeren, den Lorbeerblättern und den geputzten Champignons hinzugeben.

Mit 400 ml. Wasser und 125 ml. Weißweinessig ablöschen, mit 50 gr. Zucker und 2 gestrichenen Tl. Salz würzen und für ¼ Std. offen köcheln, danach etwas abkühlen lassen.

Vom abgezogenen Aal den Flossensaum am Rücken mit der Schere wegschneiden, in kleine Stücke teilen, salzen, mehlieren und in Butter bei milder Hitze für 10 Min. leicht andünsten, ohne daß er Farbe nimmt, er soll garen und einen Großteil des Fetts verlieren, nicht aber bräunen – einmal wenden und gut mit Küchenpapier abtupfen.

Aalstücke in ein irdenes Gefäß geben, mit den Salbeiblättern belegen, die etwas abgekühlte Marinade darüber geben, abdecken und für 1 bis 2 Tage im Kühlschrank durchziehen lassen.

Kalt mit Graubrot, einem Salat und einem Pinot gris servieren.