

Aal Rezepte

Neusiedler Aal Im Bouillabaissefond Und Rouillebaguette

Anzahl: 4 Personen - Gattung: Backen, Fisch, Suppe, Aal, Brot, Eintopf, Österreich, Restaurant

1 mittelgr. Aal (ohne Kopf, enthäutet,
- ca. 1-1,4 kg)
Olivenöl zum Anbraten

Grobes Meersalz
Pfeffer
Koriander aus der Mühle

BOUILLABAISSE FOND

Fruchtfleisch von 6 reifen
- Paradeisern
4 Schalotten (würfelig
- geschnitten)
2 Knoblauchzehen
- (kleinwürfelig
1 Fenchel (gewaschen und
- geschnitten, Fenchelkra
- zum Garnieren aufheben)
1 Stange Lauch (gewaschen und
- geschnitten)

1/8 Liter Trockener Weißwein
1 Schuss Noilly Prat
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
1 Lorbeerblatt
Einige Safranfäden
Meersalz
Pfeffer
Koriander aus der Mühle
12 Tournierte Erdäpfel
1/2 Liter Fischfond

ROUILLEBAGUETTES

8 Scheib. Getoastetes Baguette
20 g Geriebener Emmentaler
1 Erdäpfel (kleinwürfelig
- geschnitten und weich
- gekocht)
1 Paprikaschote enthäutet und
- kleinwürfelig
- geschnitten

2 Knoblauchzehen (gepresst)
Einige Safranfäden
Salz, Pfeffer
Chili aus der Mühle
2 Eidotter
200 ml Olivenöl
1 Schuss Essig
1 Teel. Dijon-Senf

Schalotten, Knoblauch und Fenchel in Olivenöl leicht anrösten. Paradeiser begeben und diese kurz mitrösten, danach mit Wein und Noilly Prat ablöschen. Anschließend Safran, Lorbeerblätter und Kräutern begeben, mit dem Fischfond aufgießen und aufkochen. Aal in 4 cm Scheiben schneiden, mit Meersalz, Pfeffer und Koriander würzen und im heißen Olivenöl scharf anbraten. Fisch und Kartoffel zum Fond geben. Den Topf zudecken und den Fisch bei schwacher Hitze weich garen. Kurz vor Ende den Lauch zugeben und ca. 3 Minuten fertig garen.

Für die Rouillebaguettes: Eidotter, Senf, Essig, Salz und Pfeffer mit langsamer Zugabe von Olivenöl zu einer Mayonnaise verarbeiten. Den Safran gemeinsam mit dem Chili aus der Mühle, gekochten Erdäpfelwürfeln, Paprikaschoten und zerpresstem Knoblauch begeben. Die gut durchgerührte Masse (Rouille) auf den getoasteten Baguettes verteilen. Kurz vor dem Servieren Käse darüber reiben.

Aal-Bouillabaisse in tiefen Tellern servieren, mit Fenchelgrün garnieren. Rouillebaguette entweder extra servieren oder in den Teller legen.