

Aal Rezepte

Spanisches Räucheraaltatar Mit Marinade

Gattung: Aal, Fisch, Spanien, Herzhaft, Tapas

		Aaltatar	
300 g	Räucheraal	2	EL. Creme double
1	Stange Rettich		Sahne
1	EL. Pommerysenf		Weißweinessig
	gehackter Dill		
		Tapas	
1	Schlangengurke - Salatgurke		
		Marinade	
1	Teel. Pommerysenf		Salz
	gehackter Dill		Pfeffer
100 ml	Olivenöl		etwas Honig
1/2	Zitrone, Saft von		

Aaltatar: Räucheraal und geschälten Rettich zu gleichen Teilen in gleich große (0,8 cm) Würfel schneiden. In einer Schüssel 1 Ei. Pommerysenf, gehackten Dill und 2 EL. Crème double vermengen. Mit flüssiger Sahne glattrühren. Die angemachte Crème double auf die Aal- und Rettichwürfel dazugeben und vermengen. 1/2 Stunde ziehen lassen und das Ganze mit Salz, Pfeffer und Weißweinessig abschmecken.

Tapas: Salatgurke waschen und auf der Aufschnittmaschine indünne Scheiben schneiden, anschließend auf einen flachen Teller halb übereinander auflegen.

Marinade: Pommerysenf, Dill, Olivenöl, Zitronensaft verrühren und mit Salz, Pfeffer und etwas Honig abschmecken. Das Gurkentapas mit der Marinade und einem Pinsel bestreichen.

Aaltatar auf der Mitte des Tellers anrichten und mit Dillzweig ausgarnieren.