



Aal grün in Dillsahne

- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 40m
- **Fertig in** 1:10 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '70', 'cook_time' : '40m', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Zutaten

- 800 g frischer Aal, abgezogen und ausgenommen
- (Erledigt sicherlich der Fischhändler)
- 1 Glas guter Fischfond
- 1 Becher Sahne
- 1 Becher Crème fraîche
- 3-4 fein geschnittene Schalotten
- Frischer Dill
- Etwas frischen Schnittlauch
- 1 Zitrone
- 2-3 Schlangengurken
- 50g Butter
- Etwas Mehl
- 600 - 800g gleichmäßig große Kartoffeln
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung des Aals:

Schritt2

Den vorbereiteten Aal in 50 g schwere Stücke schneiden und ev. noch einmal mit Salz abreiben um ihn vom Schleim zu befreien.

Schritt3

Der Ansatz:

Schritt4

Einige Schalotten in Butter anschwitzen und ca. 2 El Mehl verrühren. Mit dem Fischfond aufgießen, glatt rühren, einmal aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft versetzen.

Schritt5

Die Aalstücke dazu geben und bei geschlossenem Deckel 8 -10 min. leise „simmern“ lassen.

Schritt6

Den gegarten Aal heraus nehmen, warm halten.

Schritt7

Die Soße etwas reduzieren lassen, nachschmecken und mit geschnittenem Dill vermengter Butter aufmixen.

Schritt8

Wieder über die Aalstücke geben.

Schritt9

Das Gurkengemüse:

Schritt10

Die Schlangengurken schälen, halbieren und mit einem Löffel die Kerne entfernen, in 2 cm große Stücke schneiden.

Schritt11

Einige Schalotten in Butter glasig andünsten und die Gurken dazu geben. 3-4 min. schmoren, salzen pfeffern, „al dente halten“.

Schritt12

Etwas Sahne und Schnittlauch dazu geben, nachschmecken.

Schritt13

Die Fisch Kartoffelchen:

Schritt14

Schlanke, gleichmäßig große, geschälte Kartoffeln halbieren und seitlich auf gleiche Größe, halbmondförmig schnitzen.

Schritt15

(Sieht sehr schön und à typisch aus)

Schritt16

Als geschwenkte Butterkartoffel servieren.

Schritt17

Anrichtevorschlag:

Schritt18

Den Aal mit den naturellen Fischkartöffeln und dem Gurkengemüse servieren.

Rezeptart: Schleswig-Holsteinisch **Tags:** aal, traditionell, typisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/aal-gruen-in-dillsahne/>