

# Aal im Salbei - Speckmantel mit Spreewälder Gurken

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Neu überdacht, berlinerisch - modern, eine interessante Zubereitungsvariante

## Zutaten

- Für den Aal im Salbei - Speckmantel:
  - 1 kg frischer Aal, ausgenommen, gewaschen, trocken getupft, in 4 - 5 cm großen Stücken
  - 20 Salbeiblätter
  - 8 - 10 dünne Scheiben magerer Speck
  - ½ Bund Petersilie, gehackt
  - 2 EL Zitronensaft
  - 1 EL Pflanzenöl
  - 1 El Butter
  - Etwas Mehl
  - Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Für die Spreewälder Gurken:
  - 800 g grüner Gartengurken, geschält, entkernt in 2 -3 cm großen Stücken
  - 1 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
  - 2 - 3 El frischer Dill, gehackt
  - 1/2 Becher Sahne
  - 1/2 Becher Crème fraiche
  - 1 El Butter
  - Salz, Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitung:

## **Schritt2**

Die Aalstücke zunächst salzen, pfeffern und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Jeweils 2 Salbeiblätter darum legen, dann 1 Scheibe Speck, mit Küchengarn binden.

## **Schritt3**

Die restliche Salbeiblätter hacken und mit der Petersilie mischen.

## **Schritt4**

Die Aal Medaillons mit Mehl bestäuben und mit Pflanzenöl bei mittlerer Hitze von beiden Seiten anbraten, die Butter dazu geben.

## **Schritt5**

In einer feuerfesten Auflaufform ca. 10 min. auf der mittleren Schiene bei 140 ° C zu Ende garen.

## **Schritt6**

Die Spreewälder Gurken:

## **Schritt7**

Die Zwiebel in etwas Butter glasig anschwitzen und mit der Sahne und Crème fraiche aufgießen. Leise, auf die Hälfte einkochen, reduzieren lassen und die Gurkenstücke dazu geben. Salzen, pfeffern und 6 - 7 min. leise noch „bissfest“ garen.

## **Schritt8**

Den gehackten Dill zuletzt unterheben, nachschmecken.

## **Schritt9**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt10**

In die Bratpfanne ev. noch etwas Butter geben, aufschäumen und mit Zitronensaft ablöschen. Die Petersilie und Salbei dazu geben, über den Aalstücken verteilen.

## **Schritt11**

Mit den Spreewälder Gurken zusammen anrichten und frisch gekochte Salzkartoffeln dazu reichen.

**Rezeptart:** Berlin-Brandenburgisch **Tags:** spreewälder gurken

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/aal-im-salbei-speckmantel-mit-spreewaelder-gurken/>