

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/>