



Hamburger Räucheraal - Essenz mit gefüllten Reisblättern

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Fast vergessen, althergebracht, modern überdacht

Zutaten

- Für die Räucheraal - Essenz:
 - 1/2 l Fischfond
 - 1/4 l trockener Weißwein
 - 1/2 l Wasser
 - 1 Gläschen Rinderbrühe aus dem Supermarkt
 - 3 Eiweiß
 - 250 g grobes Suppengemüse (Zwiebeln, Porree, Möhren, Sellerie, Petersilienstängel)
 - 1/2 kleine Chilischote
 - 1 Tl Johannisbeer Gelee
 - Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Für die Füllung:
 - 1 kleines Päckchen Reisblätter aus dem Asia Shop
 - 200 g Räucheraalfilet, in kleinen Würfeln
 - 50 g frischer Lachs in kleinen Würfeln
 - 100 g Nordseekrabbenfleisch

Zubereitungsart

Schritt1

Der Räucheraal - Essenz Ansatz:

Schritt2

Die Aal Haut mit dem Suppengemüse und Chili, dem Eiweiß mengen, Fischfond, Weißwein und 1/2 l Wasser aufgießen. Aufs Feuer setzen und langsam aufkochen; bis etwas 80 ° C auf dem Boden

rühren, dann nicht mehr.

Schritt3

(Damit sich das Eiweiß, dass sich gern am Boden absetzt nicht anbrennt) Ca. 30 - 40 min. leise unterhalb des Siedepunktes halten, klären, nicht hell kochen lassen.

Schritt4

Durch ein Passiertuch oder feines Küchensieb laufen lassen. Wieder aufs Feuer stellen, kurz "aufstoßen" lassen. Abschäumen, Johannisbeer Gelee dazu geben, nachschmecken.

Schritt5

Die gefüllten Reisblätter:

Schritt6

In der Zwischenzeit die Reisblätter anfeuchten und auf ein nasses Tuch legen, zuschneiden. Die Lachs - und Aalwürfel und die Krabben gleichmäßig verteilen und wie ein Pompadour Täschchen / Beutelchen zusammenfügen; oben mit Schnittlauch oder einem Porrestreifen zubinden.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Für ca. 4 min. in die Essenz geben, garen und mit gehacktem Schnittlauch anrichten.

Rezeptart: Hamburgisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/hamburger-raeucheraal-essenz-mit-gefuellten-reisblaettern/>