

Aal in Gelee

 happy-mahlzeit.com/2020/04/26/aal-in-gelee/

Zutaten für 4 – 6 Personen:

- 900 g Aal, gehäutet
- Saft und Schale 1 Zitrone
- 3 Lorbeerblätter
- 4 Gewürznelken
- 8 schwarze Pfefferkörner
- 4 TL Salz
- 1 kleines Bund krause Petersilie
- Malz-Essig
- weißer Pfeffer, frisch gemahlen
- Bauernbrot und Butter zum Servieren

Zubereitung:

Die Flossen am Rückensaum der Aale in Richtung Kopf abschneiden. Dann die Fische in 4 cm große Stücke schneiden. Die Aalstücke mit Zitronensaft, Zitronenschale, Lorbeerblättern, Nelken, Pfefferkörnern und Salz in einen großen Topf füllen. Mit kaltem Wasser eben bedecken, zum Kochen bringen und 20 Minuten köcheln lassen.

Die Aalstücke mit der Garflüssigkeit in eine Schüssel füllen und abkühlen lassen.

Die gehackte Petersilie unterrühren und alles in 4 – 6 kleine Schalen verteilen, abdecken und kalt stellen, bis die Flüssigkeit vollständig geliert ist.

Mit Essig, Pfeffer, Brot und Butter servieren.

Rezept: Rick Stein