

Gebratener Aal mit Bratkartoffeln und Remoulade

 happy-mahlzeit.com/2021/12/11/gebratener-aal-mit-bratkartoffeln-und-remoulade

Zutaten für 2 Personen:

Für den Aal:

- 1 kleiner Aal, küchenfertig, ohne Haut
- Pflanzenöl
- Mehl
- Salz
- Weißer Pfeffer

Für die Bratkartoffeln:

- 4 große festkochende Kartoffeln
- 2 Zwiebeln
- 50 ml Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Für die Remoulade:

- 2 Frühlingszwiebeln
- 6 Cornichons, aus dem Glas
- 1 Zitrone
- 1 Ei
- 200 g Schmand
- 100 g Naturjoghurt
- 1 TL mittelscharfer Senf
- ½ Bund Schnittlauch
- 1/2 Bund glatte Petersilie
- 1 Prise Zucker
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Für die Garnitur:

4 Cocktail-Tomaten

Zubereitung:

Den Aal gut waschen, trocken tupfen, in kleine Stücke schneiden, salzen und pfeffern, in Mehl wenden und beiseite legen.

Für die Bratkartoffeln die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Eine Pfanne mit dem Olivenöl erhitzen und die Kartoffeln darin goldbraun anbraten, bis sie gar sind. Zwiebeln abziehen, in Streifen schneiden und mit in der Pfanne braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Remoulade einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und das Ei hart kochen. Den Schmand mit Joghurt vermengen. Cornichons in feine Würfel und Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Beides zu Schmand und Joghurt geben. Schnittlauch und Petersilie waschen, trocken wedeln, fein hacken und ebenfalls dazu geben.

Das hartgekochte Ei abschrecken, pellen, in feine Würfel schneiden und untermengen. Zitrone halbieren und auspressen. Die Remoulade mit Zitronensaft, Senf, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Aal mit Pflanzenöl in eine heiße Pfanne geben und rundum anbraten.

Für die Garnitur die Tomaten waschen und dekorativ zurechtschneiden. Den Aal mit Bratkartoffeln und Remoulade auf Tellern anrichten, mit den Tomaten garnieren und servieren.

Rezept: Ahmet Dag

Quelle: Die Küchenschlacht vom 19. Dezember 2016

Episode: Weihnachtliches Leibgericht