

Feld-Salat mit Kartoffel-Dressing und Räucher-Aal

Für 2 Personen

250 g Aalfilet, geräuchert	100 g Kartoffeln, mehlig	100 g Feldsalat
4 Wachteleier	2 Riesenchampignons, weiß	1 Zitrone, unbehandelt
1 Schalotte	50 ml Rinderfond	2 Scheiben Toastbrot
30 g Butter	3 EL Olivenöl	1 EL Sherry
Pfeffer, schwarz	Salz	

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in gesalzenem Wasser gar kochen. Den Feldsalat waschen und trocken schleudern. Die Schalotte abziehen und fein würfeln. Die Schalottenwürfel in ein Sieb geben und erst kurz unter warmen, dann unter kaltem Wasser spülen. Die Würfel in das Dressing geben und das Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Kartoffeln abgießen und heiß pressen. Unter Rühren erst den Fond, dann den Sherry und das Öl hinzugeben. Die Soße durch ein Sieb passieren und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Das Toastbrot entrinden und in Würfel schneiden. Die Brotwürfel in Butter goldgelb rösten und auf Küchentrepp abtropfen lassen. Die Stiele aus den Champignons herausbrechen, die Pilze enthäuten und in feine Streifen schneiden. Das Aalfilet im Backofen leicht erwärmen. Die Wachteleier etwa vier Minuten kochen. Anschließend pellen und mit einem Eischneider in Scheiben schneiden. Das Kartoffeldressing mit dem Feldsalat vermischen und auf Tellern anrichten. Die Aalstücke darauf geben und mit Eischeiben garnieren. Zum Schluss die Brotwürfel und Pilzstreifen darüber streuen.

Joachim Herbst am 08. September 2009