

Aal im Kräuter-Mantel mit warmem Kartoffel-Salat

Für 2 Personen

500 g Aal, am Stück	5 festk. Kartoffeln, groß	100 g Pinienkerne
1 Bund Rucola	10 Kirschtomaten	3 Zitronen, unbehandelt
2 Knoblauchzehen	4 Schalotten	300 g Panko-Mehl
4 Eier	2 EL Senf	200 g Butterschmalz
250 ml Rapsöl	150 ml Rinderfond	150 ml weißer Balsamico-Essig
Olivener Öl	1 Bund Dill	1 Bund Thymian
1 Bund glatte Petersilie	8 Blätter Salbei	schwarzer Pfeffer
Salz		

Die Kartoffeln mit der Schale in einem Topf mit Salzwasser gar kochen. Den Aal waschen, trocken tupfen, von der Mittelgräte befreien und in fünf Zentimeter dicke Stücke schneiden. Zwei Zitronen halbieren, auspressen und den Aal mit etwas Zitronensaft beträufeln. Den Dill und den Thymian, und die Petersilie zupfen und mit den Salbeiblättern klein hacken. Je drei Esslöffel der Kräuter mit 300 Gramm Paniermehl vermengen. Zwei Eier aufschlagen und mit etwas Salz und Pfeffer verquirlen. Die Aalstücke zuerst im Mehl, dann im Ei und zuletzt in der Kräuter-Paniermehl-Masse wenden. Anschließend kurz abklopfen. Die restlichen Eier trennen und das Eigelb mit einem Esslöffel Balsamico vermengen. Einen Teelöffel Senf und einen Spritzer Zitronensaft dazugeben. Langsam das Rapsöl unter ständigem Rühren hinzugeben und zu einer homogenen Masse aufschlagen. Die Knoblauchzehen abziehen, sehr fein hacken und unterheben. Anschließend im Kühlschrank kalt stellen. Die Kartoffeln abgießen, schälen und in Scheiben schneiden. In einer kleinen Pfanne die Pinienkerne anrösten. Die Kirschtomaten vierteln, die Schalotten abziehen und in kleine Würfel schneiden. Den Rucola waschen und trocken schleudern. Das Butterschmalz erhitzen. Die Aalstücke knusprig ausbacken. Zeitgleich zwei Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten mit den Kartoffelscheiben anschwanken. Anschließend den Rucola und die Kirschtomaten hinzugeben und kurz durchschwenken. Daraufhin alles mit dem Rinderfond und dem restlichen Balsamico ablöschen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die restliche Zitrone waschen und in Scheiben schneiden. Den Aal im Kräutermantel mit dem lauwarmen Kartoffelsalat auf Tellern anrichten und mit den Pinienkernen und ein paar Zitronenscheiben garnieren.

Ulrich Hoch am 07. Juli 2010