

Aal grün mit Dill, Estragon und Lorbeer

Für 2 Personen

1 Aal mit Haut	4 Kartoffeln, fest	1 Zwiebel
1 Petersilienwurzel	1 Zitrone	1 EL Mehl
1 Ei	30 g Butter	125 ml Schlagsahne
50 ml Weißwein, trocken	4 EL Weißweinessig	1 Bund Dill
0,5 TL Estragon, getrocknet	1 Lorbeerblatt	1 Bund Petersilie, glatt
8 Pfefferkörner	Zucker	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. 750 Milliliter Wasser in einem Topf erhitzen. Die Zwiebel abziehen und vierteln. Die Petersilienwurzel schälen, von den Enden befreien und in Scheiben schneiden. Die Dillblätter abzupfen und fein hacken. Die Zwiebel, die Petersilienwurzel, ein halbes Bund Dill, das Lorbeerblatt, den Estragon, die Pfefferkörner und den Essig zu dem Wasser geben und zehn Minuten kochen lassen. Den Aal waschen, trocken tupfen und in Stücke schneiden. Den Weißwein zu dem Sud geben. Den Aal bei geringer Hitze etwa 15 Minuten in dem Sud garen. Anschließend den Fisch herausnehmen und im Backofen warm halten. 375 Milliliter von dem Fischesud durch ein feines Sieb gießen und auffangen. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und das Mehl darin anschwitzen. Nach und nach den Fischesud unterrühren und einige Minuten köcheln lassen. Die Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Das Ei aufschlagen, das Eigelb mit der Sahne verquirlen und anschließend unter die Soße rühren. Das Ganze mit Salz, Pfeffer, Zucker, Zitronensaft und Essig abschmecken. Den restlichen Dill fein hacken und mit der Soße vermengen. Die Petersilie abzupfen und fein hacken. Die Kartoffeln abgießen und mit Petersilie bestreuen. Den Aal mit der Soße und den Kartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.

Hanna Willruth am 02. September 2010