

Gebratener Aal mit Bratkartoffeln und Remoulade

Für zwei Personen

Für den Aal:

1 kleiner Aal	Pflanzenöl	Mehl
Salz	Weißer Pfeffer	

Für die Bratkartoffeln:

4 große festk. Kartoffeln	2 Zwiebeln	50 ml Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Remoulade:

2 Frühlingszwiebeln	6 Cornichons	1 Zitrone
1 Ei	200 g Schmand	100 g Naturjoghurt
1 TL mittelscharfer Senf	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur: 4 Cocktail-Tomaten

Den Aal gut waschen und 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. 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 und fein hacken, 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.

Denn Aal mit Bratkartoffeln und Remoulade auf Tellern anrichten, mit den Tomaten garnieren und servieren.

Ahmet Dag am 19. Dezember 2016