

# Aal, Zitronen-Salbei, Kartoffel-Vermicelli, Gurken-Salat

## Für zwei Personen

### Für den Aal:

2 kleine Zuchtaale, à ca. 200 g	2 Zitronen	1 Limette
2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	100 g Butter
50 ml trockener Weißwein	100 ml Fischfond	Mehl
1 Zweig Salbei	2 Lorbeerblätter	½ TL Bratfischgewürz
1 Prise Piment-de-Espelette	Muskatnuss	Butterschmalz
Kampot Rouge Pfeffer	Salz	Pfeffer

### Für den Gurkensalat:

1 Salatgurke	1 Karotte	4 Frühlingszwiebeln
100 ml Essig	2 EL Sonnenblumenöl	2 EL weißer Balsamicoessig
½ Bund Dill	1 TL Zucker	1 TL Zitronen-Knisterbrause
Salz	Pfeffer	

### Für den Kartoffelvermicelli:

3 mehlig kochende Kartoffeln	3 fest kochende Kartoffeln	1 Kopf Brunnenkresse
3 EL Butter	1 EL Pankobrösel	Muskat
1 Prise Kümmel	Salz	Pfeffer

### Für die Garnitur:

1 Limette	1 Frühlingszwiebel	1 Zweig Dill
1 Glas Akvavit		

## Für den Aal:

Den Aal waschen und trockentupfen. In ca. 5 cm große Stücke schneiden, mit Pfeffer, Salz und Bratfischgewürz würzen und in Mehl wenden. Salbei abbrausen und trockenwedeln. Eine Zitrone waschen trockentupfen und einige Scheiben herunterschneiden, die übrige Zitrone von der Schale befreien und fein würfeln. Salbei und Zitronenscheiben kurz in Butterschmalz anbraten, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Butterschmalz weiterverwenden. Knoblauch abziehen und andrücken. Schalotten abziehen und fein würfeln.

Aal von überschüssigem Mehl befreien und gemeinsam mit Knoblauch, einigen Zitronenwürfeln und Lorbeerblättern in dem mit Salbei und Zitrone parfümierten Butterschmalz bei mittlerer Temperatur 10 min. ausbacken.

Den Aal in einer kleinen Servierform warmstellen. Die Lorbeerblätter entsorgen. Vom Bratfett einen Teil abschütten und den verbliebenen Bratensatz mit einem Stück Butter schaumig aufkochen lassen, mit etwas Mehl bestäuben und mit Weißwein ablöschen. Kurz reduzieren lassen, anschließend Sahne und Fond hinzufügen und sämig einkochen. Mit Pfeffer, Salz, Muskat und Piment würzen.

Die abgetropften Salbeiblätter kleinschneiden und gemeinsam mit den übrigen Zitronenwürfeln in die Sauce geben. Am Schluss mit Zitronensaft abschmecken, Dill abbrausen, trockenwedeln und hacken.

## Für den Gurkensalat:

Gurke mit dem Spiralschneider in Spaghetti schneiden. Alternativ mit einem Sparschäler in schmale Streifen schneiden und gut Salzen. Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Eine Vinaigrette aus Gurkenessig, Sonnenblumenöl, weißem Balsamicoessig, Zucker, Salz, Pfeffer und Dill herstellen. Frühlingszwiebeln waschen, trockentupfen und in feine Ringe schneiden und hinzugeben. Die Karotte schälen und mit einem Sparschäler in feine lange Streifen schneiden, kurz in der Vinaigrette marinieren und zu einer Rolle drehen. Die Gurkenspaghetti darin anrichten

und mit etwas Dill und Knisterbrause garnieren.

**Für den Kartoffelvermicelli:**

Kartoffeln putzen, waschen und ca. 8 min. mit Kümmel und Salz kochen.

Butter schmelzen und Pankobrösel darin bräunen. Kartoffeln abgießen und ausdampfen lassen.

Anschließend pellen und durch eine Kartoffelpresse geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Frühlingszwiebel waschen, trockentupfen und kleinschneiden.

Brunnenkresseblätter abzupfen, waschen und trockentupfen.

**Für die Garnitur:**

Etwas Dill grob hacken.

Limette waschen und abreiben.

Frühlingszwiebel in feine Röllchen schneiden.

Den Aal anrichten und mit Limettenabrieb und Dill garnieren, den Gurkensalat ebenfalls mit Dill garnieren. Den Kartoffelschnee mit Pankobrösel und Frühlingszwiebel toppen und die Mangoldblätter auf dem Teller drapieren. Ein Glas Akvavit dazu servieren.

Wilfried Neudecker am 06. April 2020