

Räucher-Aal auf Schwarzbrot mit Rührei

Für 4 Personen

4 Scheiben Schwarzbrot	2-4 El Butterschmalz	250 g Räucheraal-Filet
1/2 Bund Schnittlauch	4 Eier (Kl. M)	4 El Schlagsahne
Salz	Pfeffer	

Vom Schwarzbrot die Rinde dünn abschneiden. 1-2 El Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Schwarzbrotsscheiben halbieren und im heißen Butterschmalz auf beiden Seiten knusprig braten, auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Aal in 8 gleich große Stücke schneiden und auf einen Teller geben. Im heißen Ofen auf einem Rost auf der mittleren Schiene bei ca. 50 Grad 5 Minuten leicht erwärmen (Umluft nicht empfehlenswert).

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Eier und Sahne in einer Schüssel mit dem Schneebesen verrühren. 1-2 El Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Eimischung und Schnittlauch zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Bei mittlerer Hitze unter Rühren stocken lassen.

Das Rührei auf den Brotscheiben verteilen und mit 4. dem Aal belegen.

Tim Mälzer am 14. 01. 2012