

# Aal grün in Dillsahne

- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 40m
- **Fertig in** 1:10 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '70', 'cook_time' : '40m', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

## Zutaten

- 800 g frischer Aal, abgezogen und ausgenommen
- (Erledigt sicherlich der Fischhändler)
- 1 Glas guter Fischfond
- 1 Becher Sahne
- 1 Becher Crème fraîche
- 3-4 fein geschnittene Schalotten
- Frischer Dill
- Etwas frischen Schnittlauch
- 1 Zitrone
- 2-3 Schlangengurken
- 50g Butter
- Etwas Mehl
- 600 - 800g gleichmäßig große Kartoffeln
- Salz, Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitung des Aals:

### Schritt2

Den vorbereiteten Aal in 50 g schwere Stücke schneiden und ev. noch einmal mit Salz abreiben um ihn vom Schleim zu befreien.

### Schritt3

Der Ansatz:

#### **Schritt4**

Einige Schalotten in Butter anschwitzen und ca. 2 El Mehl verrühren. Mit dem Fischfond aufgießen, glatt rühren, einmal aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft versetzen.

#### **Schritt5**

Die Aalstücke dazu geben und bei geschlossenem Deckel 8 -10 min. leise „simmern“ lassen.

#### **Schritt6**

Den gegarten Aal heraus nehmen, warm halten.

#### **Schritt7**

Die Soße etwas reduzieren lassen, nachschmecken und mit geschnittenem Dill vermengter Butter aufmixen.

#### **Schritt8**

Wieder über die Aalstücke geben.

#### **Schritt9**

Das Gurkengemüse:

#### **Schritt10**

Die Schlangengurken schälen, halbieren und mit einem Löffel die Kerne entfernen, in 2 cm große Stücke schneiden.

#### **Schritt11**

Einige Schalotten in Butter glasig andünsten und die Gurken dazu geben. 3-4 min. schmoren, salzen pfeffern, „al dente halten“.

#### **Schritt12**

Etwas Sahne und Schnittlauch dazu geben, nachschmecken.

#### **Schritt13**

Die Fisch Kartoffelchen:

#### **Schritt14**

Schlanke, gleichmäßig große, geschälte Kartoffeln halbieren und seitlich auf gleiche Größe, halbmondförmig schnitzen.

#### **Schritt15**

(Sieht sehr schön und à typisch aus)

### **Schritt16**

Als geschwenkte Butterkartoffel servieren.

### **Schritt17**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt18**

Den Aal mit den naturellen Fischkartöffeln und dem Gurkengemüse servieren.

**Rezeptart:** Schleswig-Holsteinisch **Tags:** aal, traditionell, typisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/aal-gruen-in-dillsahne/>