



# Spreewald - Aal in Weißbier - Teig mit Kräutermayonnaise (Gribiche Sauce)

- **Portionen:** 3
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '3', 'yield' : '' });
```

Traditionell, althergebracht, unverwechselbar Berlin - Brandenburgisch

## Zutaten

- Für den Aal:
- 400 - 500 g grüner Aal ohne Haut, mit Gräte, gewaschen, küchenfertig
- 200 ml trockener Weißwein
- 200 ml Wasser
- Saft ½ Zitrone
- 1 Lorbeerblatt, 5 - 6 schwarze Pfefferkörner, 1 Zitronenschale
- Salz
- Für den Weißbier - Teig:
- 190 g Mehl, gesiebt
- 150 ml Weißbier
- 1 El flüssige Butter
- 1 Eigelb
- 1 steif geschlagenes Eiweiß
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Frittieröl
- Für die Gribiche Sauce:
- 3 hart gekochte Eier
- 100 ml Öl
- 1 Tl Senf
- 1 El Weißweinessig
- 1 kleines Bund Schnittlauch, gehackt
- 1 Tl Kapern, gehackt
- 1 Tl frischer Estragon, gehackt
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

## **Zubereitungsart**

### **Schritt1**

Der Weißbier - Teig:

### **Schritt2**

150 g Mehl mit 1 Prise Salz, dem Eigelb und dem Weißbier glatt verrühren, die flüssige Butter ebenfalls. Etwas ruhen lassen, kurz vor dem Backen das geschlagene Eiweiß unter heben.

### **Schritt3**

Die Gribiche Sauce:

### **Schritt4**

Die Eier schälen, halbieren und das Eiweiß klein würfeln.

### **Schritt5**

Die Eigelbe durch ein Küchensieb drücken, den Senf und Weißwein dazu geben, salzen und herzhaft pfeffern.

### **Schritt6**

Mit einem Schneebesen das Öl nach und nach cremig verrühren. Schnittlauch, Kapern, das gehackte Eiweiß und den Estragon unterheben.

### **Schritt7**

Der Aal:

### **Schritt8**

Das Wasser mit dem Weißwein Salz, Zitronenschale und den Gewürzen aufkochen und den in 4 cm langen Stücken geschnittenen Aal hinein geben. Einmal kurz aufkochen, die Temperatur zurück nehmen, 20 min. leicht „simmern“ lassen.

### **Schritt9**

Mit einer Schaumkelle heraus nehmen, abkühlen und das Fleisch vorsichtig von der Gräte lösen.

### **Schritt10**

Mit etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen und leicht in Mehl wenden.

### **Schritt11**

Durch den Ausbackteig ziehen und in dem 180 ° C heißen Frittierfett

### **Schritt12**

2 - 3 min. goldgelb heraus backen; auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

### **Schritt13**

Mit frischen Zitronenspalten und gekochten Salzkartoffel zu Tisch geben.

**Rezeptart:** Berlin-Brandenburgisch **Tags:** althergebracht, gribiche sauce, traditionell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spreewald-aal-in-weissbier-teig-mit-kraeuter-mayonnaise-gribiche-sauce/>