

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/>