

AAL AUF BURGUNDER ART

Zutaten:

2 Aale à 600 gr.
50 gr. Dörrfleisch (geräucherter, durchwachsener Speck)
10 Stängel Thymian
4 frische Lorbeerblätter
16 gehäutete Perlzwiebeln
16 geputzte kleine braune Champignons
2 Knoblauchzehen
¼ l. Fischfond
¼ l. Rotwein
100 gr. eiskalte Butter
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die filiierten und vom dunklen Fettgewebe befreiten Aale in Stücke teilen, pfeffern, salzen und in dem kleingewürfelten, ausgelassenem Dörrfleisch blind werden lassen.

Ohne das Fett in einen weiteren Topf geben, Rotwein und Fischfond angießen, Kräuter, Champignons und die zuvor pochierten Perlzwiebeln mitsamt dem gehäuteten und in dünne Scheiben geschnittenen Knoblauch hinzu geben und für weitere 8 Min. zugedeckt garen.

Den Fisch und die Gemüse bei 80° C auf Küchenkrepp im Ofen warmhalten.

Vor dem Servieren die abermals entfettete Sauce durch ein Haarsieb passieren und mit Flöckchen der eiskalten Butter montieren

Die Fischstücke mit den Gemüsen auf einem Saucenspiegel anrichten, die restliche Sauce getrennt dazu reichen.