

BRATAAL

Zutaten:

gut 1,2 kg. Brataale
1 Zitrone
etwas Butter
Mehl
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Bratale, – nicht nur das habe ich von meinem Großvater gelernt – sind am besten, wenn sie nicht mehr als 250 gr. auf die Waage bringen. Diese Viecher sind dann allerdings gerade einmal daumendick.

Und können dem ungeübten Hobbykoch beim Abziehen bzw. Häuten einiges an Verdruss bereiten. Denn vier oder auch fünf von ihnen die Haut abzuziehen ist für Ungeübte eine wahre Geduldsprobe! Daher am besten den Fischhändler bzw. Fischer bitten, die Aale nicht nur auszu-, sondern auch diesen «task» zu übernehmen.

Von den Aalen dann in der heimischen Küche erstens die Köpfe und zweitens – hierbei sehr großzügig verfahren – die Schwänze und die Rückenflosse abschneiden. So verbleiben annähernd gleichdicke Laiber.

Diesen nach dem Waschen und dem Putzen der Bauchhöhle in ca. 4-5 cm. lange Stücke teilen. Mit Küchentrepp trocknen. Salzen, pfeffern und leicht mehlieren. Danach in etwas Butter für 5 Min. unter öfterem Wenden sanft anbraten. Dann erst die Hitze erhöhen und die Aalstückchen bräunen – da die Aale ihr Fett abgeben, erübrigt sich die Zugabe von Öl, um die Butter bei der höheren Hitze am Verbrennen zu hindern.

Insgesamt werden 8-10 Min. Garzeit hinreichen. Danach sind die Aale außen knusprig, innen jedoch butterzart. Unmittelbar vor dem Servieren die Pfanne vom Herd nehmen und die 🍋 Zitronenzesten zugeben.

Dazu Pellkartoffeln, die in (Scheiben geschnitten) kurz in Butter geschwenkt und mit Petersilie bestreut werden, reichen. Die Aalstücke mit ein wenig des Bratfettes beträufeln und einen grünen oder auch Gurken-Salat dazu reichen.