

Rezept aus der Lounge

GERÄUCHERTER AAL AUS DEM STEINHUDER MEER

MIT SAUERKRAUT, MALZ UND TRAUBEN

Zutaten

WEISSE ZWIEBELMARMELADE

5 weiße Zwiebeln
2 Äpfel
ca. 80 g Zucker
200 ml Weißweinessig
ein Schuss Weißwein
(Aromatenbeutel: 2 Lorbeerblatt,
1 Sternanis, 2 Nelken,
5 Pimentkörner, 10 Pfefferkörner)
Salz

GLASIERTER RÄUCHERAAL

4 Stücke Aalfilet a 40 g
1 Flasche Malzbier
3 Esslöffel Rübenkrautsirup
1 Esslöffel Malz Extrakt
50 - 100 ml Sojasauce
etwas frischer Ingwer
1 Msp. Cayenne Pfeffer

EINGELEGTE TRAUBEN

200g weiße kernarme Trauben
1 kl. Stk. frischer Ingwer fein gerieben
200 ml restsüßer Wein
20 ml Trester Brand
20 ml Zitronensaft
2 Nelken, 1/2 Sternanis,
1 Zweig Zitronenthymian
Speisestärke

RIESLING- RAHMSAUERKRAUT

250 g küchenfertiges frisches Sauerkraut
200 ml Riesling
50 ml heller Balsamico Essig
2 Stück geschälter und fein gewürfelter Boskop
3 Stück mittelgroße, geschnittene Schalottenwürfel
1 Stück Speckschwarte (ca. 100 g)
50 g Schmalz
(Gewürzbeutel: mit etwas frischem Lorbeer,
4 Nelken, 10 Pimentkörner,
10 Wacholderbeeren, 1/2 Tl Kümmel)
100 g Creme Fraiche
2 Esslöffel geschlagene Sahne
Salz, Pfeffer, Cayenne Pfeffer, Zucker
frisch geschnittener Schnittlauch

WEITERE ZUTATEN

1 krosser dünner Brotchip in Größe des Aalfilets
frische Radieschenscheiben
Röstzwiebelringe
Garten oder Rettichkresse

WEISSE ZWIEBELMARMELADE

Die Zwiebeln und Äpfel schälen und beides in feine Würfel schneiden (ca. 0,4 cm).
Den Zucker farblos schmelzen, gleichermaßen Apfel und Zwiebelwürfel darin angehen lassen.
Mit Essig und Weißwein auffüllen, Aromatensäckchen dazugeben und Marmeladen ähnlich einkochen lassen.
Mit Salz abschmecken und heiß in Gläser abfüllen und fest verschließen.
Bis zum Anrichten kühl stellen.
(Wird auch immer besser, wenn es ein paar Tage durchzieht.)
Zum Anrichten pro Teller mit Hilfe von zwei Esslöffeln eine Nocke abstechen.

EINGELEGTE TRAUBEN

Die Trauben halbieren und pellen.
Aus restsüßem Wein, Zitronensaft und Gewürzen einen Fond herstellen außerdem diesen mit angerührter Stärke binden und leicht die Stärke auskochen lassen.
Danach den Fond passieren sowie die Trauben darin einlegen und mit Tresterbrand vollenden.
Zum Anrichten die Trauben in diesem Fond glasieren und über den Aal geben.

GLASIERTER AAL

Das Malzbier in einem Topf sirupartig einkochen, anschließend den Rübenkrautsirup und die Sojasauce dazugeben, erneut sirupartig einkochen.
Danach den Sirup ab schmecken, zum Glasieren den Aal dazugeben und im Sud vorsichtig glasieren.
Zum Anrichten den Aal auf das Sauerkraut und den Brotchip geben und mit Trauben, Röstzwiebeln und Radieschenkresse garnieren.

RIESLING- RAHMSAUERKRAUT

Die Speckschwarte gemeinsam mit Apfel und Schalottenwürfel glasig im Schmalz anschwitzen.
Im Anschluss das abgespülte Sauerkraut dazugeben und mit Riesling und etwas Balsamico ablöschen.
Den Gewürzbeutel dazugeben und das Sauerkraut mit etwas Salz, Pfeffer und Zucker würzen, jetzt das Sauerkraut zugedeckt, mit Gewürzbeutel, bei kleiner Hitze ca. 20 min dünsten.
Danach den Deckel entfernen und die Flüssigkeit verkochen.
Zum Anrichten das Sauerkraut mit geschlagener Sahne, Creme Fraiche und frischem Schnittlauch vollenden, abschmecken und anrichten.

