

Sülze vom frischen Aal

Zutaten:

2 frische grüne Aale
½ Liter Aspik
¼ Liter trockenen Weißwein
Lorbeerblatt
Nelken
1 Zwiebel
Salz, Pfeffer, Essig, Dill
1 kleines Päckchen gefrosteten Broccoli

In einer kleinen Kastenform einen Spiegel aus Aspik erstellen.

Aal schlachten, abziehen, ausnehmen, waschen und in größere Stücke schneiden.

Sud mit einer gespickten Zwiebel, Essig und Salz abschmecken.

Sud zum Kochen bringen und Aalstücke hinein geben.

Flamme auf ganz klein stellen und Aal ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Brocoliblüten auf den Aspikspiegel setzen. Aal von den Gräten lösen und schön gleichmäßig auf den Broccoli legen.

Mit Aspik auffüllen und kalt stellen.

In Scheiben schneiden und auf einer kalten Platte anrichten, mit Vinaigrette nappieren und mit geschnittenem Dill bestreuen.