

Aalrahmsuppe

Zutaten:

Für 4 Personen:

- 1 Räucheraal 600 - 700g
- 1 Liter Hühnerfond oder frische
Hühnersuppe ohne Fleisch
- 150g Creme Double oder Creme
Fraiche
- 1 Ei
- 1 Becher Sahne (geschlagen)
- 1 Becher Sahne (flüssig)
- 1 Bund Kerbel

Hier könnte Ihr Name mit Wohnort stehen. Kochen sie das Rezept nach, fotografieren sie es und schicken das Bild an fischrezepte@dstumpf.de. Das Gleiche gilt für neue Fischrezepte.

Zubereitung:

Am Vortag: Aal filetieren, Gräten und Haut nicht wegwerfen. Filets zur Seite stellen (evtl. abdecken). Hühnersuppe oder Fonds (oder beides) kurz aufkochen, Aal-Reste hineingeben und vom Für nehmen. Deckel aufsetzen und über Nacht die Aalreste darin ziehen lassen. Am nächsten Tag: Aalgräten, Haut etc. aus der Suppe entfernen. Suppe leicht erwärmen (nicht kochen), flüssige Sahne, Creme Double und Einrühren und kurz im Mixer aufschlagen. Aalfilets mit Hilfe einer Suppenkelle in der Suppe erwärmen und kurz wieder herausnehmen. Geschlagene Sahne unterheben. Filets hineingeben, Suppe in die vorgewärmten Tassen gießen und mit frischem Kerbel garnieren.