

Zwischenahner Aalsalat

Zutaten:

Für 2 Personen:

300g Räucheraal -Filets
8 Wachteleier
1 Eichblattsalat
1 Kopfsalat
100g Feldsalat
2 Radicchio
250g Champignons
2 Scheiben Vollkornbrot
etwas Butter
1 EL Balsamessig
8 EL Öl, Salz
Senf

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:

Salat putzen, waschen, abtropfen lassen, Wachteleier hartkochen, abschrecken, vierteln. Aalfilet in ca. 4 cm lange Stücke schneiden. Aus Essig, Salz, Pfeffer und Öl eine Salatsauce rühren. Das Vollkornbrot in ca. 4 cm lange Streifen schneiden, in heißer Butter kurz anbraten. Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden. Salatblätter und Champignonscheiben durch die Sauce ziehen und auf Tellern anrichten. Aalfilets, Eiviertel und die noch warmen Brotstreifen dazu garnieren.