

Aal in Blätterteig

Zutaten für vier Personen:

- 700-800 g Aal
- 1 EL feingeschnittener Dill
- Salz
- 1 Eigelb
- Pfeffer
- 8-12 Scheiben Blätterteig
- 100 g fettarmer Frischkäse

Für die Sauce

- Reste vom Aal
- 20 g Butter
- 1 Schalotte
- 80 ml Sahne
- 1 Stück Lauch
- 80 ml Weißwein
- 1 Möhre
- 250 ml Hühnerbrühe
- 1 Sellerieblatt Pfeffer
- 2 Petersilien Salz
- 2 Dillzweige
- Kartoffelmehl
- Zitronensaft

Aal häuten, Kopf und Schwanz abtrennen. Rest in ca. 5-6 cm große Stücke schneiden. Die Filets entlang der Rückengräte abschneiden, leicht pfeffern und salzen, paarweise beiseite legen. Frischkäse mit Dill, Pfeffer und Salz glattrühren. Backofen auf 180°C vorheizen. Blätterteigscheiben auslegen. Mit dem Teigroller nach allen Seiten etwas ausrollen. Ränder mit Eigelb bestreichen. Auf je eine Scheibenhälfte ein Aalfilet legen, hierauf etwas Frischkäse verteilen und mit zweitem Filet abdecken. Die unbelegte Scheibenhälfte über das Aalfilet klappen und an den Rändern andrücken. Ränder mit dem Teigrad beschneiden. Eingeschlagene Aalfilets ca. 10 Minuten ruhen lassen, damit der Blätterteig sich entspannt. Oberfläche mit Eigelb einpinseln. Auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech legen, auf der mittleren Schiene im Ofen backen. Sauce: Schalotte schälen und klein schneiden. Lauch, Mohrrübe, Sellerieblatt, Petersilie und Dill waschen und klein schneiden. Im Stieltopf die Butter erhitzen, darin die Schalotte glasig dünsten. Aalreste und zerkleinertes Suppengrün zugeben. Alles andünsten. Sahne zugießen und aufkochen lassen. Wein angießen und nochmals aufkochen. Hühnerbrühe zufügen und die Sauce bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen. Sauce durch das Haarsieb in den zweiten Stieltopf gießen. Mit im Wasser gelöstem Kartoffelmehl leicht binden, mit Pfeffer und Salz abschrecken. Aal in Blätterteig auf Salatblättern anrichten, Sauce angießen. Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten
Garzeiten: Aal im Backofen 15 Minuten bei 180°C / Sauce 15 Minuten
Beilage: süß-sauer mit Zitrone angemachter Kopfsalat