

Räucheraal mit Passionsfrucht und Rübenkartoffeln

Zutaten (für 4 Personen):

- 200 g Drillinge
- 150 g Steckrübe
- 2 Möhren
- 1 rote Zwiebel
- 5 g frischer Ingwer
- 5 g frischer Knoblauch
- 1 halber Aal
- 3 Passionsfrüchte
- 1 EL Butterschmalz

Die Kartoffeln (Drillinge) und die geschälte Steckrübe würfeln. In einer Pfanne mit einem EL Butterschmalz bei mittlerer Hitze anbraten. Die Möhren schälen und würfeln und ebenfalls in die Pfanne geben. Alles 15 Minuten lang anschwitzen, dabei Ingwer, Knoblauch und Zwiebeln würfeln. Nach den 15 Minuten die Hitze hochstellen und Ingwer, Knoblauch und Zwiebeln hinzufügen.

Den Aal häuten und filetieren. Das Fruchtfleisch aus den Passionsfrüchten lösen und zum Aal dazugeben. Zusammen mit dem gebratenen Gemüse anrichten.

Sendung/Quelle: Hamburg Journal

Letzter Sendetermin: 27.12.2018

Koch/Köchin: Dave Hänsel

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen