

Asiatische Aal-Roulade

Für 4 Personen:

2 frische Aal-Filets	300 g Schweinebauch	1 Suppenbund
2 EL Kurkuma	4 Austernpilze	2 Schalotten
4 EL Austernsoße	4 EL Fischsoße	0.2 l Hühnerbrühe
1 Bund Schnittlauch	2 Bund Koriander	1 Flasche Erdnussöl
Pfeffer, Salz, Zucker		

Das Suppengemüse putzen und in Stücke schneiden. Wasser in einem Topf erhitzen und mit Salz und 1 Prise Zucker würzen.

Schweinebauch und Suppengemüse in den Topf geben und bei mittlerer Hitze 45 Minuten kochen. Das Fleisch abkühlen lassen und in dünne, kleine Scheiben schneiden.

Die Aale häuten und die Filets auslösen, in etwa 15 cm lange Stücke schneiden. Die Schalotten häuten und fein würfeln.

Fischsoße und Austernsoße mit 3 EL Schalotten sowie Kurkuma und etwas Pfeffer verrühren. Marinade und Aalfilets in einer Schüssel gut vermengen und etwa 3 Stunden ziehen lassen.

Etwa 16 Schnittlauchhalme kurz in kochendes Wasser tauchen und auf Küchenkrepp legen. Die restlichen Schnittlauchhalme in feine Ringe schneiden. Die Aalfilets aus der Marinade nehmen, abtropfen lassen und auslegen. Die Marinade aufheben. Die Aalfilets pfeffern und jeweils mit 3-4 Schweinebauchscheiben belegen und zu Rouladen aufrollen. Mit 2 Schnittlauchhalmen zubinden. Die Austernpilze in Scheiben schneiden.

Das Erdnussöl in einem Topf erhitzen. Die Rouladen vorsichtig hineinlegen und 1 $\frac{1}{2}$ Minuten frittieren, dabei wenden. Die AalRouladen aus dem Frittierfett nehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Schalotten, Austernpilze und Schnittlauchröllchen kurz farblos anbraten und die Marinade hinzufügen. Etwas Hühnerbrühe angießen, die Rouladen in den Sud legen und bei milder Hitze 4-5 Minuten sanft köcheln lassen. Die Korianderblätter grob zupfen und zum Schluss in die Soße geben.

Durch die asiatischen Gewürzsoßen kann der Sud sehr salzig schmecken. Nach Geschmack den Sud noch mit Hühnerbrühe verdünnen. Die Aalrouladen mit Soße und Basmati-Reis servieren.

Rainer Sass am 09. Februar 2020