

Aal in Salbeibutter mit gerösteten Nüssen

Für 4 Personen

Aal:

2 frische Aale, abgezogen 2 El Olivenöl 2 El Butter
4 Blätter Salbei 2 geräuch. Knoblauchzehen

Salbeibutter:

150 g Butter 100 g Haselnüsse 100 g Walnüsse
4 Salbeiblätter, Streifen Salz, Pfeffer

Mit einem großen scharfen Kochmesser vier schöne Portionen Aal an der Gräte herunterschneiden. Den Aal mit Salz und Pfeffer würzen und in einer heißen Pfanne mit Olivenöl, Butter, Salbeiblättern und Knoblauch von jeder Seite 2-3 Minuten mit Farbe anbraten. Den Aal aus der Pfanne herausnehmen und mit dem aromatisierten Fett übergießen, zwei Minuten ruhen lassen. Die Nüsse grob hacken und anrösten.

Die Butter in einem Topf erhitzen, bis sie nicht mehr schäumt und sich die Molke absetzt.

Dann den geschnittenen Salbei, die Hasel- und Walnüsse dazugeben mit Salz und Pfeffer würzen und alles gemeinsam zwei Minuten bei mittlerer Hitze rösten.

Den Aal auf einer Platte anrichten, mit der Salbeibutter reichhaltig garnieren.

Björn Freitag / Frank Buchholz am 27. Oktober 2024