

## **Aal in Salbei-Zitronensauce**

### Zutaten:

800 g Aal, küchenfertig gehäutet  
3 Schalotten  
10-12 Salbeiblätter  
Saft von ¼ Zitrone  
¼ l Mosel-Riesling  
40 g Butter  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
Zucker

### Zubereitung:

Kopf und Schwanz vom Aal entfernen. Den Aal in etwa 5 cm große Stücke schneiden, mit Salz und Pfeffer innen und außen würzen und in Mehl wenden. Die Aal-Stücke in der erhitzten Butter kräftig anbraten, dann die Butter abgießen und den Aal ca. 10 Minuten weiter braten. Die gehackten Schalotten zugeben und alles mit der Zitrone beträufeln. Die ganzen Salbeiblätter hinzugeben und mit dem Riesling begießen. Den Aal noch ca. 10 bis 15 Minuten in dem Sud ziehen lassen, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Vor der Zubereitung des Aals Kartoffeln kochen und während des Schmorens Kartoffelpüree wie gewohnt zubereiten. Dazu passt Feldsalat mit filetierten Orangen und Olivenöl-/Apfelessig-Dressing.