



Vorspeise

Geräucherter Aal auf buntem Linsen-Salat

Schwierigkeitsgrad: einfach

Arbeitszeit: 1 Stunde

Tellerlinsen, braun	4 EL
Linsen, rot	4 EL
Paprika, rot	1 Stück
Zwiebel mittelgroß	1 Stück
Kerbel, gehackt	1 TL
Sweet-Chili	1 TL
Balsamico-Essig	1 TL
Olivenöl	2 EL
Aal, geräuchert	ca. 600 g

Vorbereitung:

1. Die Tellerlinsen in einem [Topf](#) in genügend ungesalzenem Wasser köcheln lassen. Nicht zu weich kochen, die Tellerlinsen sollten immer noch einen festeren Biss haben, wenn die roten Linsen hinzu gegeben werden. Daher zwischendurch den Garzeitpunkt testen. Alles nach Zugabe der roten Linsen fertig garen.
2. Anschließend in ein [Sieb](#) schütten und mit kaltem Wasser abspülen bis sie kalt sind.
3. Zwischenzeitlich die Paprika halbieren, entkernen, abspülen und in ca. 0,5 x 0,5 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebel ebenfalls schälen und in kleine Würfel schneiden.

Zubereitung:

1. In einem Topf das Olivenöl erhitzen und die Zwiebel- und Paprikawürfel anschwitzen. Danach mit dem Balsamico-Essig ablöschen und von der Flamme nehmen. Jetzt nur noch die Linsen und den Sweet-Chili unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Falls der Aal noch nicht enthäutet und portioniert ist, diesen entlang der Gräte am Rücken mit einem [Messer](#) mit großer Klinge durchschneiden. Dazu bietet sich ein [Filiermesser](#) an. Der Aal ist nun in zwei Hälften geteilt. Die Mittelgräte lässt sich jetzt mühelos mit den Fingern entfernen. Ebenfalls die Haut entfernen.

Servier-Vorschlag:

Mit einem [Eisportionierer](#) aus dem Linsen-Salat Kugeln formen und auf [Desserttellern](#) anrichten. Mit aufgeschnittenen Aalstücken garnieren.

Gutes Gelingen!

Weinvorschläge

Zur Vorspeise empfehle ich folgende Weine:

[Schloss Johannisberger Grünlack Riesling Spätlese weiß 2012](#)

[Mulderbosch Sauvignon Blanc 2012](#)

[Tio Pepe Sherry Palomino Fino Extra Dry](#)