

### *Aalrauchsuppe*

300 g Räucheraal

1,5 l Wasser

500 g Räucheraalabgänge (Gräten, Haut)

1 Bd. Suppengemüse

200 g Kartoffeln (mehlig)

100 g Fenchel

150 g Möhren

100 g Sellerie

1 Zwiebel

2 Stg. Lauch

150 ml Sahne

Dill

Salz, Pfeffer

### *Zubereitung*

Aal vom Fischhändler filetieren lassen. Der Händler gibt Ihnen auch gerne die nötigen Abgänge kostenlos mit.

Abgänge mit Suppengemüse (Lauch, Sellerie, Möhren, Zwiebel) am Vortag in kaltem Wasser ansetzen und 2,5 Stunden auskochen. Die Brühe abseihen.

Vorsichtig salzen.

Kartoffeln schälen, waschen und in Würfel schneiden.

Fenchel, Lauch und Möhren in feine Streifen schneiden und in einem Topf dünsten.

Die Kartoffeln kochen und in den passierten Fischfond geben. Vorsichtig einkochen und mit den Gewürzen und Sahne abschmecken.

Das in mundgerechte Stücke geschnittene Aalfilet und die gedünsteten Gemüsestreifen in einen vorgewärmten Suppenteller geben. Die Suppe eingießen und mit einem Löffel geschlagener Sahne und gehacktem Dill servieren.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit !