

## Tellersulz vom Aal

(benötigtes Kochgeschirr: zwei Töpfe, feines Sieb, Schneebesen, vier tiefe Teller)

für vier Teller:

600 g Aal  
550 ml Wasser  
150 ml Essig  
Salz, Pfeffer  
2 Lorbeerblätter  
6 Wacholderbeeren  
10 Pfefferkörner  
2 Nelken  
1 Zwiebel  
1 große Karotte  
4 Blatt weiße Gelatine  
2 hartgekochte Eier  
2 Gewürz- oder Essiggurken  
½ Bund Petersilie  
100 ml Madeira oder Portwein

(als Beilage sind Bratkartoffeln oder ein Butterbrot zu empfehlen)

Den Aal häuten, in ca. 3 cm lange Stücke schneiden, leicht salzen und einige Minuten einziehen lassen. Wasser und Essig aufkochen, den Sud salzen und pfeffern, sowie die klein geschnittene Zwiebel, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Nelken und 2 – 3 Zweige Petersilie hineingeben. Stets mit geschlossenem Topf arbeiten, damit keine Flüssigkeit verdampft!

Die Karotte schälen, in Scheiben schneiden und in den Sud geben. Nun den Madeira und die Aalstücke zugeben, kurz aufkochen lassen, und dann den Aal 25 Minuten lang bei schwacher Hitze nahe dem Siedepunkt garen. Anschließend die Aalstücke herausnehmen und abkühlen lassen. Den Sud durch ein feines Sieb in den anderen Topf abseihen. Die Karottenscheiben heraus sammeln und abkühlen lassen. Eingeweichte Gelatineblätter im heißen Sud auflösen und gut mit dem Schneebesen durchrühren. Die Tellerböden mit Karottenscheiben, Eierscheiben und Gurkenscheiben auslegen. Soviel Sud dazugießen, dass die Zutaten bedeckt sind. Die Teller kalt stellen, bis der Sud geliert. Den restlichen Sud im Topf auf der ausgeschalteten Herdplatte warm halten. Inzwischen das Aalfleisch von den Gräten trennen. Das Aalfleisch sowie die restlichen Eier, Gurken und Karotten auf die erste Schicht in den Tellern platzieren. Einige Petersilienröschen dazusetzen. Nun die Teller mit dem restlichen Sud auffüllen und kalt stellen.

Erst wenn die Sulz nach einigen Stunden richtig fest geworden ist, am besten am nächsten Tag, mit Bratkartoffeln oder herzhaftem Butterbrot servieren.

Die Sulz ist aber auch einige Tage im Kühlschrank haltbar.