

## Kräuter-Aal mit Schwarzbrot und Ricotta



**Zutaten für 4 Portionen:** 350 g Räucheraal (alternativ Forellenfilet)  
Ricotta  
Dill, Petersilie  
Schnittlauch  
Schwarzbrot  
Radieschen

### Zubereitung:

Aal enthäuten, entgräten und den Bauchlappen wegschneiden, portionieren. Die Kräuter klein schneiden. Aal auf ein Blech geben und im Backofen bei 70 bis 80° C einige Minuten warm stellen. Ricotta glatt rühren. Schwarzbrotsscheiben von beiden Seiten kurz in Butter in der Pfanne anrösten. Brot mit Ricotta anrichten, Kräuter darübergerben, den warmen Aal darauf legen und noch einmal Kräuter darübergerben. Mit Radieschen anrichten.

Rezepte: Familie Große-Wietfeld, Fotos: Simon Bussieweke