

# Getropfte Spätzle mit Geräuchertem Aal

Zutaten für: 4 Personen

## ZUTATEN FÜR DIE AAL-SAUCE

---

4		Schalotten
1/2		Staudensellerie
1		Karotte
1		Fenchel
		Haut und Gräten eines Räucheraals
100	ml	Noilly Prat (franz Trockener Wermut)
100	ml	Weißwein
1		Nussgroßes Stück Butter
1/2	Ltr.	Fischfond
100	ml	Sahne

## WEITERE ZUTATEN

---

400	Gramm	Getropfte Spätzle
1		Fenchelknolle
2		Aalfilets
2		Schalotten
1	Messersp.	Safranfäden

### Anleitung:

Zubereitungszeit: 45 Minuten,

1 nussgroßes Stück Butter Zubereitung der Sauce:

1. Gemüse in grobe Würfel schneiden und in Butter anschwitzen.

2. Räucheraalabschnitte zufügen, mit dem Wermut ablöschen und reduzieren lassen.

3. Fischfond zugeben und ebenfalls um 2/3 reduzieren lassen. Sahne zufügen, einmal aufkochen lassen, die Sauce passieren und gegebenenfalls etwas abbinden. Zubereitung des Gerichts:

4. Die Spätzle in Salzwasser kochen.

5. Schalotten in feine Würfel und den Fenchel in dünne Streifen schneiden.

6. Schalotten und Fenchel in Butter anschwitzen und den Safran zufügen.

7. Die Aalfilets würfeln, zum Gemüse geben und mit Weißwein ablöschen.

8. Die noch heißen Spätzle daruntermengen und etwas Aal-Sauce zufügen.

9. Alles durchschwenken und in einem großen Nudelteller anrichten.  
Durchschnittliche Nährwerte pro

Portion, kalkuliert anhand der rohen Zutaten

Brennwert 3208 kJ (763 kcal)

" Ich wünsche Ihnen stets gutes Gelingen "

Freundlichst Ihr Konrad Heizmann

www.Heizmanns-Rezepte.de

## Getropfte Spätzle mit Geräuchertem Aal

(Fortsetzung)

Eiweiß 27,9 g

Fett 34 g

Kohlenhydrate 76 g