

Vom Grill:

## *M*arinierter Aal in fruchtigem Thai-Barbecue mit Linsen-Mangold-Salat

**und rosa Crevettenschaumbutter**

23,00 EUR:

Frischer Aal aus der Müritz

Zutaten für Marinade:

6 EL trockenen Sherry  
4 Knoblauchzehen, zerkleinert  
1 Bunt Thai Koriander  
4 EL Sojasauce  
4 EL Fischsauce  
1 Limette  
1 Orange  
1 rote Chilischote  
200 ml Wasser  
1 TL Tamarindenpaste  
4 EL Palmzucker  
2 EL Mondamin

Zutaten für Linsen-Salat:

180 g Berglinsen  
200 ml kräftige Hühnerbrühe  
3 EL Olivenöl  
2 Bunt von rotem Mangold

Zutaten für Schaumbutter:

200 g gesalzene Butter  
150 g kleine Crevetten mit Schale  
Salz, Pfeffer  
Chili, Kurkuma

- ✓ Aal in Medaillons schneiden, in der Marinade mind. 30 Minuten ziehen lassen.
- ✓ Linsen in Olivenöl kurz anrosten, Brühe dazu geben und bissfest kochen.
- ✓ Mangold grob schneiden, mit Linsen vermischen.
- ✓ Die Krevetten in Backofen knusprig rösten, abkühlen und in Moulinette bis zum Pulver zerkleinern.
- ✓ Die Butter aufschlagen, das Krevetten Pulver und Gewürze dazu geben, schaumig schlagen. Die Buttermasse in einem Spritzbeutel füllen, auf Frischhaltefolie Rosetten spritzen und im Kühlschrank aufbewahren.
  
- ✓ Aal-Medaillons grillen, die restliche Marinade leicht einkochen und mit einem Pinsel über die Medaillons streichen.
  
- ✓ Die gegrillten Aal-Medaillons mit dem Linsen-Salat servieren, die Krevettenbutter-Rosette auf die Aal-Medaillons platzieren.