

Gegrillte Aalröllchen mit Salbei - (für 4 Personen)

Zutaten:

1 Aal (ausgenommen und enthäutet),
200 ml herber Weißwein,
Salz,
Pfeffer,
Salbeiblätter,
100 ml Öl,
Saft einer Zitrone
Alufolie

Zubereitung:

Den Aal über Nacht im Weißwein marinieren.
Den Fisch in 5 cm lange Stücke schneiden, innen und außen salzen und um jedes Stück ein bis zwei Salbeiblättchen wickeln. Mit einer Öl-Zitronensaft-Mischung bestreichen.
Die Alufolie auf das Grillgitter legen. Von beiden Seiten gut 10 Minuten durchbraten.
Während des Grillvorgangs häufiger mit Öl-Zitronensaft-Mischung bestreichen.
Mit Balsamico-Olivenöl-Marinade zu frittierten Kartoffelspalten servieren.
Dazu schmeckt ein gut, mit Sauerrahm-Knobi-Sauce, abgeschmeckter Gurkensalat.

