

Aal Tortilla

Zutaten für 4 Personen:

400 g Räucheraal Filet (weniger Aal geht natürlich auch)

8 Eier

20 g Butter

Salz

Pfeffer

Je nach Geschmack kann man Dill, Petersilie oder auch Schnittlauch dazugeben.

Wichtig eine Pfanne oder ein Kochgeschirr mit beschichteten Boden und möglichst kleinem Durchmesser wählen! Zuerst den Aal in gleichmäßige Stücke schneiden und die Eier aufschlagen. Die Eiermasse leicht mit Salz und Pfeffer würzen. *Vorsicht! Der Aal gibt dem Rührei noch genügend Würze!* Nun den Backofen auf 160° C vorheizen. Damit die Tortilla nicht am Boden der Pfanne haften bleibt, sollte man diese mit Butter einfetten. Die Pfanne leicht auf dem Herd erhitzen und soviel Rührei hineingeben, dass der Pfannenboden etwa 2 cm bedeckt ist. Das Rührei leicht stocken lassen und dann vom Herd nehmen. Jetzt kann man die Aalstücke auf das Ei legen ohne das sie hin und her rutschen. Das restliche Ei dazugeben und etwa 20 Min. im Ofen backen lassen. Zum Schluss die Tortilla aus der Pfanne stürzen und anrichten. Als Garnitur eignet sich zum Beispiel Forellenkaviar.

