

# Aalrisotto

( Zutaten für 4 Personen )

500 g kleine, grüne Aale ( nicht abgezogen )  
2 Stangen Staudensellerie  
1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
400 g Risottoreis (z.B. Baldo )  
1 Glas Weißwein  
etwa ½ l Fischbrühe  
1 Teelöffel Butter  
Olivenöl  
Salz u. Pfeffer  
feingehackte Petersilie

Die jungen, frischen Aale in Stücke schneiden , mit Salz einreiben und mit Zitronensaft beträufeln. Das Olivenöl in der Pfanne erhitzen, Zwiebel- und Knoblauchwürfel mit dünnen Staudenselleriescheiben darin anschmoren.

Die Aalstücke und den Reis zufügen und ebenfalls einige Minuten anbraten. Nun mit dem Weißwein ablöschen. Nachdem der Wein verdampft ist, nach und nach heiße Fischbrühe zugeben. Dabei immer wieder den Risotto umrühren. Ab und zu ein Reiskorn probieren, ob es schon die richtige Konsistenz hat. ( Es sollte noch ein wenig Biss haben aber nicht breiig sein.) Zum Schluß etwas Butter unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der Petersilie garnieren.

