



**DIE STERNE**  
IM SAUERLAND

## Empfehlung vom Gastgeber Stefan Schneider im Waldhaus Ohlenbach: Aal in Buttermilch

Extra-vagant und Extra-lecker!

### Zutaten für 4 Personen

300 g geräucherter Aal  
100 ml Buttermilch  
1 Bund Dill  
Sonnenblumenöl  
1 Kohlrabi  
Olivenöl  
0,5 l Gemüsefond  
1 große Zwiebel  
1 Eigelb  
1 Bund Schnittlauch  
1 Kartoffel (Agria)  
1 Lauchstange (klein)  
1 Eschalotte  
40 g Butter  
Salz und Pfeffer



### Zubereitung

Für das **Kräuteröl** Dill und Sonnenblumenöl im Mixer pürieren, salzen, pfeffern und zur Seite stellen.

**Kohlrabi** schälen und in Olivenöl, Salz, Gemüsefond glasig dünsten und kugelig ausstechen.

Für die **Lauchcreme** Eschalotte, Lauch, Schnittlauch und eine kleine Kartoffel mit etwas Gemüsefond und Butter gar dünsten. Im Mixer mit einem Eigelb pürieren und durch ein Sieb streichen. Kühlen.

**Kartoffelchips** aus der Kartoffelsorte Agria schneiden und im Fett bei 160 °C blanchieren, kühlen und bei 180 °C fertig frittieren.

Buttermilch auf einen Teller geben, das Kräuteröl hineintropfen. Kohlrabikugeln erwärmen und in die Buttermilch stellen. Die Lauchcreme auf die Kohlrabikugeln geben, den Aal in die Mitte legen und die Kartoffelchips anstellen.

**Guten Appetit!**