**Aalragout mit Gemüse**

Aalragout mit Gemüse - Die Aale bei ihrem Fischhändler abziehen lassen und die Abfälle für die Fischbrühe mitnehmen.  
  
**Zutaten für 4 Portionen:**  
1,5 kg küchenfertige, frische, mittelgroße Aale  
15 kleine Zwiebeln  
Mehl  
2 El Öl  
4 cl Cognac  
2 El Tomatenmark, konzentriert  
80 g Champignons  
1 kleine rote Paprikaschote  
FÜR DIE MARINADE :  
1 Stück Staudensellerie  
1 Karotte  
1 El Olivenöl  
1/2 ltr Rotwein  
Fischbrühe  
1/4 Zitrone  
Petersilie  
Pfefferkörner  
Salz  
1 Karotte  
1 Zwiebel  
  
**Rezept:**1. Das Gemüse putzen, waschen und in Würfel schneiden, mit dem Aal, dem Wein und Öl in eine Schüssel über Nacht ziehen lassen.  
2. Die Fischabfälle waschen, mit den Gewürzen, dem Gemüse und 1/2 ltr Wasser in einen Topf geben, zudecken, 20 Minuten kochen, den entstehenden Schaum abschöpfen, dann die Brühe durch ein Sieb gießen.  
3. Die Zwiebel schälen und in Streifen schneiden.  
4. Die Aalstücke aus der Marinade nehmen, gut abtropfen lassen, trockentupfen und in Mehl wenden.  
5. Das Öl in einem Topf erhitzen, die Zwiebeln darin anbraten, die Aalstücke dazugeben, mit Cognac übergießen und flambieren, Tomatenmark und die Marinade mit dem Gemüse zugeben, 10 Minuten kochen lassen, die Fischbrühe auf die Hälfte einkochen lassen.  
6. Die Champignons und die Paprikaschote waschen, putzen und kleinschneiden, 1 El Butter in einer Pfanne erhitzen und die Champignons und Paprike darin anbraten.  
7. Die restliche Butter mit dem Mehl verkneten, unter Rühren die eingekochte Fischbrühe damit binden.  
8. Die Aalstücke auf einer Platte anrichten und das Gemüse darüber verteilen und mit der Sauce übergießen.