



[www.gewuerzkarawane.de](http://www.gewuerzkarawane.de)

## Weisse Kamelie

Vorbereitung und Zubereitung:

Den Seeaal der Länge nach halbieren. Die Seeaalhälften in 5 mm Abstand bis auf die Haut quer einschneiden und in vier Stücke teilen. Wasser und Kombu in einen Topf geben und erhitzen. Kurz bevor das Wasser kocht, den Kombu entfernen und den Seeaal mit etwas Salz hinzufügen. Sobald der Aal gar ist und das eingeschnittene Fleisch wie eine Blume aufgeht, den Fisch herausnehmen und abtropfen lassen. Den Spinat verlesen, waschen und in Salzwasser blanchieren. Anschließend abtropfen lassen und danach in fingerlange Stücke schneiden.

Die Fischbrühe mit etwas Salz und Sojasauce in einem Topf zum Kochen bringen.

Servieren:

Den Spinat und den Seeaal in vier Holzschalen wie Blätter und Blumen anrichten. Die Fischbrühe darübergießen und auf den Seeaal etwas Umeboshi geben, so daß er wie eine weiße Kamelie aussieht. Zum Schluß noch etwas gehackten Dill darüberstreuen.

Zutaten:

- 350 g Seeaal
- 5x5 cm Kombu
- 100 g Spinat
- 600 ml Fischbrühe
- 1 TL Sojasauce
- 1 TL Umbeboshi
- Dill