

Stremellachs - Kanadische Art mit Ahornsirup

Dieses Thema im Forum "Räuchern und Würsten" wurde erstellt von ralphb, 20. Juni 2013.

Hallo,

für Stremellachs gibt es eine ganze Menge verschiedener Rezepte. Ich möchte euch mal eins zeigen, was uns besonders gut schmeckt.

So sieht er aus, wenn er aus dem Räucherofen kommt.



Zur Herstellung benötigt man grätenfreie Lachsfilets.

Diese werden für 12 bis 14 Stunden in eine Salzlake eingelegt. Sie müssen komplett mit Lake bedeckt sein.

Pro Liter Wasser gibt man 60g Salz, 6g Pfeffer, 1,5g Kurkuma und 1,5St. Lorbeerblatt bei.

Anschließend werden die Filets kurz unter kaltem Wasser abgespült, und dann mit Küchenkrepp trocken getupft.

Wenn sie richtig trocken sind, werden sie dünn mit Ahornsirup eingepinselt.

So sollten sie dann ca. 5 Stunden ruhen.

Nach dieser Ruhezeit werden die Filets in beliebig breite Streifen geschnitten.

Unsere sind ca. 4 bis 5cm breit.

Jetzt werden diese Streifen mit kleinen Stückchen Paprika und Zwiebeln belegt.

Wer es lieber pur mag, lässt die Gemüse einfach weg. Wir machen immer ein paar ohne Belag.

Jetzt kann über Buche geräuchert werden. Als Unterlagen verwendet man am besten Drahtgitter.



Die Räuchertemperatur liegt zwischen 65 und 80 Grad.
Bei 65 Grad dauert das Räuchern ca. 2,5 Stunden.
Wählt man eine höhere Temperatur, verkürzt sich die Räucherzeit.
Ich gehe auf ca. 70 – 80 Grad bei 1,5 Std.

Zum fertigen Lachs passt sehr gut eine Honig-Senfsoße.
Dazu verrührt man Honig, Öl und Senf. Mengen nach eigenem Geschmack.

Stremellachs wird warm oder kalt gegessen. Wir bevorzugen nach einem Tag
"Reifezeit" kalt.
Der Geschmack wird einfach runder.

Guten Appetit



wünscht
Ralph

Stremellachs räuchern - so klappt's mit dem Heißräuchern

von Sarah Springhorn



Typische Räucheröfen

© Henrik_G._Vogel / Pixelio

Warum sollten Sie überhaupt Fleisch räuchern oder gar heißräuchern? Streng genommen ist die Methode des Heißräucherns fast gleichzusetzen mit dem Braten von Fleisch und Fisch, nur dass die Lebensmittel beim Räuchern der Hitzequelle nicht direkt ausgesetzt sind. Das Heißräuchern sorgt dafür, dass Fleisch oder Fisch, wie z.B. Stremellachs, haltbar gemacht werden kann.

Weiterlesen

Was Sie benötigen:

- Lachs
- Salz
- Zucker
- Wasser
- Pfeffer
- einen Räucherofen

Stremellachs ist Lachs, der in Stücke zerteilt, also filetiert wird. Während "normaler" Lachs kalt geräuchert wird, wird der Stremellachs heiß geräuchert.

Räuchervorbereitung für Stremellachs Schritt für Schritt

1. Filetieren Sie Ihren Lachs in Streifen. Achten Sie darauf, möglichst alle Gräten zu entfernen, damit Sie später einen ungestörten Genuss haben.
2. Bereiten Sie eine Lake zu, in der Sie den Fisch möglichst 12-24 Stunden einwirken lassen. Es gibt viele verschiedene Laken bzw. Beizenzubereitungen. Eine grobe Richtung ist: 600g Salz, 400g Zucker, 100g Pfeffer und 20g Kardamom. Wenn Sie mögen können Sie den Lachs zuvor mit Wacholderschnapps einstreichen und diesen eine Stunde einwirken lassen. Eine weitere Zubereitungsmöglichkeit ist es, den Fisch

für mindestens 12 Stunden in einer 8% igen Salzlake aus Salz, Pfeffer, Zwiebeln, Knoblauch, Wacholderbeeren, Lorbeerblättern, etwas Kurkuma und Bockshornklee einlegen.

3. Lagern Sie den Fisch an einem kühlen Ort, am besten im Kühlschrank.
4. Nach der Marinierzeit spülen Sie den Fisch einmal komplett ab. Probieren Sie an einem winzigen Stück, ob Ihr Lachs genügend mariniert ist oder ob Sie vielleicht nachwässern sollten, weil der Geschmack gar zu intensiv ist.
5. Lassen Sie den Fisch nun noch möglichst lange trocknen, am besten auch wieder mindestens 12 Stunden. Auch hierzu eignet sich wieder der Kühlschrank.

Was Sie beim Heißräuchern bedenken sollten

Zunächst wäre es von Vorteil, wenn Sie einen Räucherofen besitzen oder zumindest benutzen dürfen. Sollten Sie an keinen Räucherofen kommen, müssen Sie etwas kreativ werden. Es gibt variable Möglichkeiten, auch ohne entsprechenden Ofen ein durchaus akzeptables Ergebnis zu erreichen.

- Als Ort Ihrer Wahl sollte beim Räuchern die Umgebung im Freien sein. Die Qualmentwicklung ist beim Räuchern in der Regel enorm und Sie müssen manchmal tagelang warten, bis sich der Gestank normalisiert hat. Durch eine Anwendung im Freien können Sie dies verhindern.
- Achten Sie darauf, dass in Ihrem Ofen ein Rost ist, auf den Sie den Lachs legen können. Besonders lecker schmeckt es, wenn Sie während des Räucherns gehackte Zwiebel- und/oder Paprikastückchen auf den Fisch legen.
- Ganz wichtig für ein exzellentes Räucherergebnis ist das Holz, über dem Sie räuchern. Nehmen Sie hierfür bitte unbedingt Buchenholz. Achten Sie außerdem darauf, dass die Temperatur beim Räuchern nur maximal 50-80°C beträgt.
- Sollten Sie keinen Ofen auftreiben können, probieren Sie das Räuchern in einem ausgedienten Kochtopf oder in einem WOK. Beim Wok haben Sie den großen Vorteil, gleich schon den Rost mit dabei zu haben, auf dem Sie den Lachs räuchern können. Ein Grill eignet sich selbstverständlich auch sehr gut. Zur Not können Sie auch auf eine alte Keksdose zurückgreifen.

- Bei der Zubereitung im WOK, Kochtopf oder in der Keksdose nehmen Sie anstatt Buchenholz einfach Buchenmehl bzw. grobes Räuchermehl. Dieses erhalten Sie in der Regel in jedem Angelladen.
- Die Dauer des Räucherns liegt bei Ihnen. Wünschen Sie einen eher saftigen Stremellachs, sollten Sie eine kürzere Räucherzeit anstreben. Die Räucherzeit variiert zwischen 15 Minuten und 3 Stunden. Je länger sie räuchern, desto intensiver wird der Rauchgeschmack, den viele so schätzen. Ein Mittelwert von ca. anderthalb Stunden könnte ein guter Kompromiss sein. Wenn Sie unsicher sind, probieren Sie zwischendurch einfach mal. Sagt Ihnen Geschmack und Konsistenz zu, beenden Sie das Heißräuchern einfach.
- Nach dem Heißräuchern und Abkühlen sollten Sie den Fisch möglichst bald verpacken. Eine Vakuumverpackung wäre am sinnvollsten, damit eine möglichst lange Haltbarkeit gewährleistet wird.

Viel Erfolg beim Heißräuchern und viele leckere Stremellachsgenüsse!