

Tipps zum Fisch räuchern

Geräucherter Fisch wie Zander, Forelle oder Aal ist eine Delikatesse. Fischwirtschaftsmeister Tilo Groß zeigt Ihnen, wie einfach Räuchern geht und was Sie dabei beachten sollten. Das Video dazu können Sie nach der Sendung hier ansehen.



Zutaten

- 3-4 Fische, z.B. Forellen, Karpfen, Saiblinge oder andere Fische (300-400g pro Stück)
- 1 kg Salz
- 1 Kartoffel
- 1 Liter Wasser oder mehr
- Räucherofen
- Holz oder Späne (z.B. von der Buche)

Die Herstellung der Salzlake

Eine Kartoffel schälen. Das Wasser in ein reichlich großes Gefäß geben. In dieses Wasser legt man die geschälte Kartoffel. Nun rührt man nach und nach Salz in das Wasser. Die optimale Menge an Salz ist erreicht, wenn die Kartoffel an der Oberfläche schwimmt.

Einlegen der Fische in Salzlake



Tilo Groß von der Teichwirtschaft Schönfeld.

Für einen besonders guten Geschmack werden die Fische ca. zehn bis zwölf Stunden vor dem Räuchern in eine Salzlake eingelegt. Die Fische müssen völlig bedeckt sein, damit sich die Salzlösung gleichmäßig verteilen kann. Danach den Fisch gründlich abspülen und an einem luftigen, schattigen Ort abtropfen lassen, bis sich nach einigen Minuten eine pergamentartige Haut bildet.

Wenn es einmal schnell gehen soll, kann man die Fische auch direkt mit Salz einreiben. Nehmen Sie dazu reichlich Salz. Besonderst wichtig ist dabei, auch den Bauchraum mit Salz einzureiben. Als Faustregel gilt: eine Handvoll Salz von außen auf den Fisch und eine Handvoll in die Bauchhöhle.

So gesalzen werden die Fische zwei bis vier Stunden an einen kühlen Ort (Keller) gestellt. Danach werden die Fische abgewaschen und mit einem fusselfreien Tuch abgetupft.

Heißräuchern

Der Ofen muss mindestens zehn Minuten lang richtig angeheizt werden. Nun können die Fische eingehängt werden. Die Fische dürfen sich nicht berühren, ansonsten kleben sie später zusammen und der Rauch gelangt nicht überall hin. Sie können die Fische auch auf einen Rost legen, dann wird aber die Haut teilweise festkleben. Fische nicht wenden.

Den Deckel schließen, die Luke unten öffnen und etwas Holz nachlegen. Ein kleines Feuer ist wichtig zum anfänglichen Garen der Fische. Die Temperatur sollte zwischen 90 und 110 Grad liegen. Nach ca. 15-25 min. sollte der Garvorgang beendet sein. Das sieht man daran, dass sich die Bauchlappen der Fische spreizen.

Nun kann der eigentliche Räuchervorgang beginnen. Dazu wieder eine Schicht Holz auflegen, aber die untere Luke schließen. Es dürfen keine Flammen mehr entstehen, sondern dicker quellender Rauch. Es sollte sich eine Temperatur von 60-70 Grad einstellen. Der Ofen sollte ständig in Beobachtung sein. Ab und zu Holz oder Späne nachlegen, diese eventuell etwas anfeuchten. Während des Räucherns den Deckel möglichst nicht anheben. Nach ca. 1 bis 1,5 Std. ist der Räuchervorgang beendet. Die Fische zum Auskühlen aufhängen.

Tipp von Wolfgang

Die Forelle mit dem Rücken nach unten legen und den Bauch mit Petersilie und Zwiebeln gehackt füllen, dadurch werden die Forellen saftig!!