

RÄUCHERN – SO KANN MAN ES MACHEN

Welche Fischarten eignen sich zum Räuchern?

Eigentlich alle.

Besonders gut eignen sich Makrele, Aal, Hering und Forelle

1. Die Fischvorbereitung

Als erstes werden die küchenfertigen Fische eingelegt.
Das Verhältnis von Fisch zu Wasser beträgt 1/ 1,5.

Das heißt auf 1 kg Fisch kommen 1,5 Liter Wasser.

Für 1 Liter Wasser benötigen wir 50-70 Gramm Salz.

Man kann einen Sud herstellen. Hierfür rechnet man für die Menge von 2 Kilogramm Fisch 3 Liter Wasser.

Hierfür nimmt man zunächst einmal einen halben Liter Wasser.

In diesen gibt man 3 Lorbeerblätter, 20 Wacholderbeeren, 40 Senfkörner und 10 Pfefferkörner.

Diesen Sud lässt man 1 Stunde köcheln. Dann kommt der Sud in die restlichen 2,5 Liter.
Eventuell verkochtes Wasser wird nachgefüllt.

Nachdem das Wasser abgekühlt ist, kommen die Fische hinein.

Hierin werden sie nun 12 Stunden eingelegt.

Danach werden die Fische gründlich abgespült und anschließend zum Trocknen aufgehängt.
Die Fischhaut sollte gut abtrocknen. Desto besser sieht nachher der fertige Fisch aus.

2. Bereitstellung der Räuchergerätschaften

Während der Fisch trocknet werden alle benötigten Dinge bereitgestellt, die wir fürs Räuchern brauchen, um alles griffbereit zu haben.

Wenn man während des Räuchervorgangs weggeht, kann das fatale Folgen haben.
Verkohelter Fisch ist sehr uncool.

Wir brauchen:

- a) ein Gestell zum Aufhängen der Fische vor und nach dem Räuchervorgang.
(z.B. ein Wäscheständer)
- b) Beil
- c) Holz (kein Nadelholz oder Birkenholz. Gut sind Buche, Kirsche, Erle oder Apfelholz)
Dieses sollte gut getrocknet sein.

d) Räucherhaken

e) Blasebalg oder Fön

Die Größe der Holzstücke sollte ca. 20 bis 30 cm betragen und ungefähr 3 cm Durchmesser haben, diese Abmessungen sind für eine optimale Wärme- und Rauchentwicklung gut geeignet.

3. Das Garen

Der Räucherofen wird auf 100 Grad vorgeheizt. Dazu reichen 10 Minuten völlig. Keine chemischen Anzünder verwenden, denn das wirkt sich negativ auf den Geschmack aus. Um das Feuer in Gang zu bringen, kann man, sobald die erste Glut da ist, sehr gut einen Blasebalg oder Fön verwenden

Wenn das erste Holz bis auf die Glut niedergebrannt ist, werden die Fische eingehängt.

Während die Fische im Ofen garen, dürfen sie sich nicht berühren, damit sie nicht zusammenkleben und der Rauch überall hinkommt. Der Deckel wird auf die Räuchertonne gesetzt und die Feuerluke geöffnet, die Glut wird mit einer neuen Schicht Holz abgedeckt. Die Luke der Feuerklappe bleibt etwas geöffnet.

Es soll ein flaches Feuer mit gleichmäßiger Hitze sein. Wenn die Hitze zu schnell steigt, platzen die Fische, es verkohlen die Flossen oder es können sich Fettschwänze bilden. Die Gartemperatur sollte 80-90 Grad betragen.

Nach ca. 10 bis 15 Minuten spreizen sich die Bauchlappen der Fische.

Die Fische sind nun gegart.

4. Der Räucherprozess

Es wird eine Schicht Holz aufgelegt, doch diesmal wird die Luke danach fest geschlossen. Statt der Hitze braucht man jetzt den Rauch. Das Holz noch ein wenig glimmen lassen und danach mit Räuchermehl bedecken. Ich werfe in die Glut auch noch Wacholderbeeren.

Immer wenn durch Glut das Räuchermehl verglimmt ist, muss man neues darüber streuen. Der Räuchervorgang sollte 1,5 bis 2 Stunden dauern.

Nach dem Räuchern werden die Fische sofort aus dem Ofen genommen und zum Abkühlen aufgehängt.

Gutes Gelingen!