

## Fische räuchern / Heißräuchern

Zunächst werden die Fische in Salz- und Würzlake eingelegt. Im Beispiel sind es Forellen, von denen ich 40 Stück küchenfertig (d. h. schon ausgenommen) von einer Fischzucht gekauft habe. Selbst gefangene oder unvorbereitete Fische müssen noch geputzt und ausgenommen, in jedem Fall aber noch die Kiemen entfernt werden, da sie viel Blut enthalten, das sonst erst in die Lake abgegeben wird und später beim Räuchern an den Fischen herab läuft und unschöne Streifen hinterlässt.

Die Kiemenbögen sind unter den Kiemendeckeln. Zuerst wird die Haut unten zwischen Kiemenbögen und Körper mit einem halbrunden Schnitt durchtrennt. Die Kiemenbögen sind hinten an der Wirbelsäule, vorne am Gaumen fest gewachsen und können dort mit einer Schere oder einem Messer abgetrennt werden, dann kann man die Kiemen mit einem Ruck heraus reißen – keine schöne Arbeit, lohnt sich aber.



Abb. 01: Fische säubern, Kiemen entfernen

Für die Würzlake gibt es Anleitungen wie Sand am Meer, mit den verschiedensten Gewürzkombinationen. Die Salzmenge variiert von 50 – 150 g Kochsalz pro Liter Wasser, je nach gewünschter Durchsalzung und Dauer der Einlage, und etwa 1 ½ bis 2 Liter Lake pro Kilo Fisch.

Da ich erst zwei Tage nach dem Einkauf und Einlegen der Fische räuchern konnte, habe ich als Salzmenge/Liter nur 50 g gewählt, bei 40 Forellen à ca. 400 g brauchte ich also 1,2 kg Salz für 24 l Lake. Das Salz wurde in kochendem Wasser aufgelöst und in zwei flache, verschließbare Kunststoff-Wannen mit dem restlichen kalten Wasser gegeben.

Dazu habe ich als Würze (nicht unbedingt nötig) eine Abkochung aus je 50 g Kümmel- und Koriander-Samen und einer kleinen Handvoll Wacholderbeeren auf ca. 1 ½ l Wasser, mitsamt der Gewürzkörner, auf die beiden Bottiche verteilt, die Fische eingelegt und ca. 36 Std. durchziehen lassen.

Ein Esslöffel Zucker pro Liter Lake verleiht den Fischen einen schönen Glanz, ohne sie süß schmecken zu lassen - siehe auch die Tipps von **Airbagschorsche**:

<http://www.grillsportverein.de/forum/raeuchern-und-wursten/fischraeucherofen-u-ergebniss-107472.html>