

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>



Abb. 2
Fische in der Würzlake, in verschließbaren
Wannen



Abb. 3

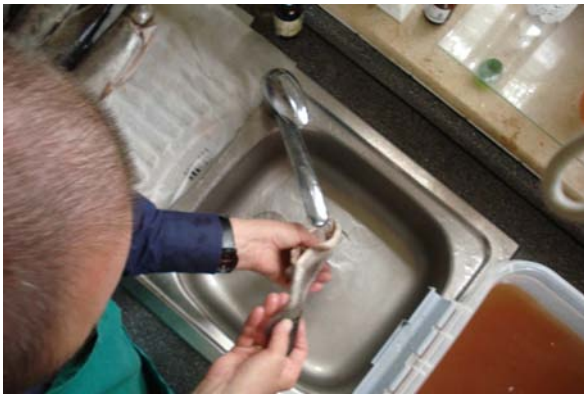


Abb. 4

Nach dem Beizen werden die Fische innen
und außen gut abgespült, abgetrocknet...

...und für 1 – 2 Stunden zum Trocknen an
den Räucherhaken aufgehängt, bis sie sich
glatt anfühlen und nicht mehr kleben.
Trocken nehmen sie den Rauch besser an.



Abb. 5

Trocknen als Schritt 1 im Räucherprozess

Das Trocknen (oder Fertig Trocknen) kann auch im Räucherofen bei 40 – 50°C erfolgen, dabei muss die Tür einen Spalt weit und der Abzug ganz geöffnet werden, um die Feuchtigkeit entweichen zu lassen.



Abb. 6

Sofern sie nicht schon darin getrocknet wurden, werden die Fische jetzt in den Ofen eingehängt. Sie dürfen sich nicht berühren, um ein gleichmäßiges Garen und Räuchern zu gewährleisten.

Versetzt aufgehängt, passen bis zu 20 Fische (je nach Größe) in einen Räucherofen von ca. 80 x 35 x 25 cm.

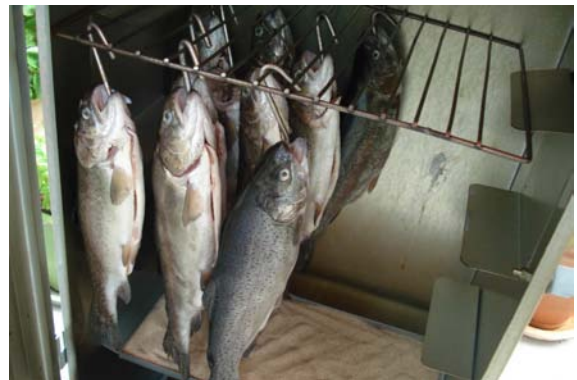


Abb. 7

Im zweiten Schritt werden die Fische bei 80 – 100°C gegart.



Abb. 8

Bei Beheizung des Ofens mit einer elektrischen Heizschlange wird der Thermostat auf 90°C eingestellt...

...und die Temperatur mittels eines eingesteckten Thermometers überprüft.



Abb. 9

Bei Beheizung mit Holzkohle kann die Temperatur durch Schließen der Lüftungs- und der Abzugklappe gedrosselt bzw. durch deren Öffnen gesteigert werden.

Zu hohe Temperatur oder zu lange Garzeit machen das Fischfleisch hart, daher sollte die Garzeit, je nach Menge und Größe der Fische, nur etwa 20 – 40 Minuten betragen.

Gar sind die Fische, wenn sich bei einem Probefisch die Rückenflosse leicht heraus ziehen lässt und das anhaftende Fleisch nicht mehr „glasig“ aussieht.

Sind die Fische gar, erfolgt...

Schritt 3: Das eigentliche Räuchern

Um die Fische nicht auszutrocknen (s. o.), erfolgt die Räucherung bei Temperaturen zwischen 40 und 50 °C und dauert, je nach gewünschter Intensität, 1 – 2 Stunden.



Abb. 10

Das Räuchermehl (ich verwende Buchenholz, evtl. mit ein paar eingestreuten Wacholderbeeren) wird in den dafür vorgesehenen flachen Kasten gefüllt...

...der, bei elektrischer Beheizung, direkt auf die Heizschlange gestellt wird. Diese kurz heiß werden lassen, bis das Räuchermehl zu glimmen beginnt und sich kräftiger, weißer (!) Rauch entwickelt, dann Hitze abschalten.

Bei Heizung mit Holzkohle können einige kleinere glimmende Kohlestückchen zum Räuchermehl gegeben werden.

In beiden Fällen soll das Räuchermehl nicht brennen (dunkler Rauch!). Auftretende Flammen können z. B. vorsichtig mit einer Blumen-Sprühflasche mit Wasser gelöscht werden.

Die Stärke der Glut lässt sich durch Sauerstoff-Zufuhr mittels Öffnen und Schließen der Zu- und Entlüftungsschieber regulieren.



Abb. 11



Abb. 12

Bei Bedarf das Räuchermehl erneuern, dabei den Glutkasten von Asche und herab getropftem Fett säubern.

Im Verlauf von einer bis zwei Stunden erhalten die Fische eine appetitliche Farbe und werden vom Raucharoma durchzogen-



Abb. 13



Abb. 14

FISCH MUSS SCHWIMMEN, und am besten bereitet man ihn schon während des Räucherns auf das ihn später begleitende Getränk vor – dies fördert den Räucherprozess ungemein.

Passend sind ein trockener Weißwein, Prosecco oder Sekt oder auch eine Holunderblüten-Limo, sofern sie nicht zu süß ist.

Aber auch ein kühles, herbes Pils steigert die Vorfreude.



Abb. 15

Frisch dem Räucherofen entnommen und...



Abb. 16

...fertig serviert, hier mit kleinen, gekochten und dann mit etwas Kümmel in Butter gebratenen Kartoffeln. Auch ein frischer Salat passt hervorragend. Guten Appetit!