

Das Räuchern von Fischen

Einleitung

Das Räuchern von Fischen ist eine der ältesten Konservierungsmethoden für Fische. Früher hat man Fische geräuchert, um sie länger aufbewahren zu können. Statt den Fisch zu trocknen wie beim Klippfisch oder mit Salz zu konservieren wie bei den Salzheringen, wurde der Fisch in Salz eingelegt, damit >> vorgegart << und dann bei niedriger Temperatur geräuchert. Durch diesen Wasserentzug wurde eine längere Haltbarkeit erzielt. Aber spätestens seitdem die Gefriertruhe zur selbstverständlichen Ausstattung einer modernen Küche gehört, ist Haltbarkeit kein Thema mehr.

Heute wird Fisch geräuchert wegen des Geschmacks und, weil es für den Hobbykoch, der gerne im Freien brutzelt, auch Spaß macht.

Statt zum beliebten sommerlichen Grillfest einzuladen, kann man für Freunde Fische räuchern und mit etwas Anglerlatein noch dazu einen gemütlichen Abend verbringen. Für den Tüftler gibt es unendlich viele Möglichkeiten mit Räuchersalzmischungen, Gewürzen, Kräutern und Kombinationen von Räuchermitteln zu experimentieren.

Und das ist auch das Thema dieses Buches : Frisch gefangene Fische gleich am Ufer zu räuchern oder zu Hause im Garten den würzigen Geschmack eines einfach zubereiteten Fischgerichts zu genießen.

Bei den meisten Anglern und Hobbyköchen fallen nur kleinere Mengen Fisch an, die in einem kleinen Räucherofen bestens zubereitet werden können. Das Gerät hat Platz auf einem kleinen Kellerregal und kann überallhin mit genommen werden. Eine Räucherammer oder ein – Schrank lohnt sich in der Regel nur für einen Fischereibetrieb oder Angelverein, die größere Mengen Fisch verarbeiten. Wer für den Privatverzehr räuchert, hat keine gesetzlichen Vorschriften zu beachten. Nur bei Weiterverkauf der geräucherten Ware sind verschiedene rechtliche Punkte festgelegt.

Heissräuchern mit einem Tonnenofen

Für Aale und größere Fische, wie einen Zander oder eine Forelle von 2 Kg, die am besten hängend geräuchert werden, lohnt es sich, einen ausziehbaren Tonnenräucherofen zu nehmen. In diesem Fall werden die vorbereiteten Fische mit speziellen Fischhaken in den Ofen gehängt, der von unten mit Holzkohlenglut, oder Gasbefeuerung oder einer elektrischen Energiequelle geheizt wird. Generell darf die Temperatur **110°C** nicht übersteigen. Das Räuchermehl wird erst in der mittleren Phase des Räucherns in die speziell dafür vorgesehene Räuchermehlschale gestreut. Dabei soll die Temperatur, die am Thermometer abgelesen wird auf **60°C** sinken. Beim Räuchern im Tonnenofen muss man mit Rauchzeiten von etwa 1 – 1,5 Stunden rechnen und auch einige Erfahrungen haben. Es gibt natürlich eine Vielfalt von selbst hergestellten Modellen, die den Garten nicht besonders verschönern, aber durchaus gute Ergebnisse bringen. Für den Einstieg empfiehlt sich aber ein Räucherofen der verschiedenen Angelgerätehersteller.

Salzen & Würzen

Um mit dem Räuchern zu beginnen, müssen die Fische zunächst gesalzen werden. Dazu kann man eine Salzlake von 5 – 8% (50 – 80g Salz auf 1 Liter Wasser) mischen und die Fische darin 12 Stunden bei Zimmertemperatur ziehen lassen. Die Salzlake darf nur ein einziges Mal benutzt werden. Die Lake kann auch nach Belieben selbst verfeinert werden. Z.B. mit Schalotten, Knoblauch, Thymian, Paprika, Curry oder Wacholder, sämtliche Rauchsalmischungen können ausprobiert werden. Sie werden in jedem Angelgeschäft auch fertig in 1 Kg Beuteln angeboten. Man kann sich auch seine eigene Lake ansetzen z.B. mit : Kochsalz oder Meersalz, Speck, Gewürze, Gemüse, Zwiebeln usw.

Ich allerdings verwende ausschließlich die Räucherlaken : Nordisch Pikant oder Puzsta der Firma Mosella, die z.B. bei Angelsport Salg in Düppenweiler käuflich zu erwerben sind.

Waschen & Trocknen

Nach dem salzen müssen die Fische innen und aussen unter fließendem Wasser abgewaschen werden. Es dürfen keine Salzreste an der Haut kleben bleiben. Anschließend müssen sie getrocknet werden. Ich verwende dazu immer Papier von Küchenrollen. Portionsfische können an einem luftigen Ort aufgehängt werden. In England werden die Filets von großen Forellen teilweise an die Wäscheleine gehängt. Und genauso mache ich es auch immer. Sie müssen aber vor Insekten geschützt werden und dürfen auf keinen Fall in der prallen Sonne hängen. Je länger der Fisch trocknet, desto fester und dunkler in der Farbe wird der fertige Räucherfisch sein. Er verliert auch weniger Fett, während kürzer getrockneter Fisch zarter und heller wird. Ich bevorzuge die Variante 1, also den Fisch ca. 1,5 – 2 Stunden zu trocknen.

Räuchermehl

Das Räuchermehl muss aus harzfreiem Holz sein. Die üblichen Sorten, die in fertigen Päckchen angeboten werden, sind meist aus Eiche, Erle und Buche, wobei Kastanienholz, Esche und Weide auch genommen werden können. Ich bevorzuge das Räuchermehl der Firma Mosella und zwar die Sorte «würzig» Man kann Holzmehle auch kombinieren und Wacholder oder Rebholz beimischen. Das mehl darf nicht feucht oder muffig sein !!

Die Wahl des Räuchermehls beeinflusst nicht nur den Geschmack des Räucherfisches, sondern auch die Farbe. Logischerweise wird ein Fisch, der mit Buchenmehl geräuchert wird, gelblicher (golden) und einer, der mit Eichenmehl oder Erlenmehl zubereitet wird bräunlicher. Gerade beim Räuchern kommt es sehr auf den persönlichen Geschmack an und um diesen Geschmack genau zu treffen, wird man ein bisschen experimentieren müssen.

Räuchern

Der Ofen wird als erstes befeuert, dies kann, wie am Anfang bereits erwähnt, mit einem Buchenholzfeuer, mit Gasfeuerung oder mit einer elektrischen Energiequelle erfolgen. Wenn das Feuer brennt, werden die Fische in den Ofen eingebracht. Die Fische müssen vorsichtig in die Körbe gelegt oder sofern sie an Haken angebracht wurden, nebeneinander, ohne dass sie sich berühren in den Räucherofen gehangen werden. Ebenfalls ist darauf zu achten, dass die Schwanzflossen, andere Flossen oder die Nase nicht die Ofenseiten und den Boden berühren, wo sie sonst anbrennen würden. Der verschlossene Ofen wird nun auf eine Temperatur von **110°C** aufgeheizt. Hat er diese Temperatur erreicht wird er auf eine Temperatur von **60°C** abgekühlt und bis zum Ende des Räucherns bei dieser Temperatur gehalten. Im Abstand von ca. 20 Minuten wird auf die dafür vorgesehene Räuchermehlschale das Räuchermehl gestreut, und zwar soviel, dass der Boden bedeckt und der Mehlteppich ca. 3 –4 mm hoch ist. Beim nachträglichen bestreuen mit frischem Räuchermehl nach ca. 20 Minuten, ist darauf zu achten, dass das bereits verbrannte Räuchermehl entfernt wird. Beim Räuchern gibt es eine einfache Faustregel : *pro Zentimeter Rückenbreite des Fisches rechnet man 5 Minuten Räucherzeit.* Man soll aber nicht vergessen, dass Garzeiten nicht nur von Fischart zu Fischart variieren, sondern auch von Gewässer zu Gewässer. **Wie bei einem gedämpften Fisch, ist der Räucherfisch gar, wenn sich die Bauchflosse leicht herausziehen lässt.**

Frische & Lagerung

Fische zum Räuchern müssen genauso frisch sein wie für ein Pfannengericht. Sie dürfen keinen ausgeprägten Fischgeruch haben und die Kiemen müssen rötlich, nicht bräunlich sein. Die Fische können auch ruhig vorher eingefroren sein. Nur sollte man nicht den Fehler machen, sie zu lange in der Tiefkühltruhe liegen zu lassen. Nach 4 Monaten wird bei Fischen mit einem durchschnittlichen Fettgehalt keine Geschmacksveränderung zu erkennen sein, aber ein Fisch mit viel Fett wie Aal, Waller oder Lachs, fängt nach 6 Wochen an, tranig zu schmecken. Das gleiche gilt natürlich für eingefrorene Räucherfische. Heißgeräucherte Fische sind zwar nicht so lange haltbar wie kaltgeräucherte, aber sie können ohne Vakuumverpackung 1 Woche im Kühlschrank aufbewahrt werden. Noch besser halten sie sich im Keller, wo sie den Geruch von anderen Produkten nicht annehmen und andere Lebensmittel nicht mit ihrem Geruch beeinflussen können. Vakuumverpackt halten sie mindestens 2 Wochen, aber am feinsten schmecken sie in den ersten 3 Tagen. Wenn Räucherfische im Kühlschrank aufbewahrt werden, sollten sie am besten in Wachspapier eingewickelt und einige Stunden vor Verzehr bei Zimmertemperatur aufgewärmt werden.

Getränke

Räuchern macht natürlich auch Durst und meistens wird man dabei Lust auf ein frisches Bier haben. Allerdings gibt es einige Rezepte, die doch ein bisschen anspruchsvoller sind und die nach einem guten Wein verlangen : z.B. die Edelkrebse, die Seezunge oder die geräucherten Hechtklößchen. Zu solchen Gerichten passt meist ein reifer Wein mit mäßig ausgeprägter Säure. Besonders angenehm sind nur gut gereifte 3 – 5 Jahre alte trockene Riesling-Spätlese aus den Anbaugebieten Mosel-Saar-Ruwer, Mittelrhein oder Nahe und herzaftige, trockene Sylvaner aus Franken oder Rheinhessen. Sind die Fische etwas fettreicher, dann passen mittelkräftige Weiß- oder Grauburgunder aus der Pfalz oder aus Baden besser. Zum Aal, der durch den hohen Fettgehalt etwas süßlich wirkt, darf es eine gut gereifte Riesling-Spätlese aus dem Rheingau sein. Für die Leute, die prinzipiell Rotwein bevorzugen, wären ein leichter Portugieser oder Spätburgunder von der Ahr, aber auch ein fruchtiger Trollinger aus Württemberg zu empfehlen.

Also dann Petri Heil und guten Appetit !!