

# Räuchern - kein Hexenwerk!

Beigesteuert von Forenmitglied rstfeeling

Dienstag, 9. September 2008

Letzte Aktualisierung Dienstag, 9. September 2008

Räuchern - kein Hexenwerk Räuchern - eine leckere Art der Fischzubereitung...aber wie?  
Hier eine kurze Anleitung unterteilt in verschiedene Themen.  
Hierbei wird der Gelegenheitsräucherer angesprochen und nicht der Profi mit z.B. gemauertem Räucherofen.

Welche Fische eignen sich zum Räuchern?  
Grundsätzlich eignen sich erstmal alle Fische zum Räuchern, wobei die fetteren Fischarten den mageren Arten doch vorzuziehen sind.

Einen Hecht zu räuchern könnte auf Grund seines geringen Fettgehaltes eine trockene Geschichte werden.  
Übrigens eignen sich auch bereits eingefrorene Fische zum Räuchern, allerdings müssen diese aufgetaut werden.  
Das Auftauen kann auch während des Beizens in der Lauge erfolgen. (Rezept für Lauge siehe unten)

Wie setze ich die Räucherlauge an?

Hier scheiden sich die Geister und jeder "Räuchermeister" hat da sein eigenes Rezept.  
Mein Rezept ist nur eine Empfehlung und Ihr könnt gerne rumprobieren und euer eigenes Rezept kreieren.  
Im Schnitt brauchst du etwa 1-2 Liter Lauge pro kg Fischgewicht  
Pro Liter Räucherlauge brauchst du folgende Gewürze:

- 80g feines Salz
- 1geh. EL Kräuter der Provence getrocknet
- 1 gestr. EL italienische Kräuter
- 4 zerdrückte Wacholderbeeren
- 1 gestr.TL Knoblauchpulver
- 8 grob zerdrückte schwarze Pfefferkörner
- 1 mittlere Zwiebel in dickeren Ringen

Gehen wir von 4 Litern aus, nimmst du ca. 500-700ml Wasser in einen Topf und schmeisst die ganzen Gewürze bis auf das Salz dort rein.

Kurz aufkochen (ca. 5 Min. mit Deckel köcheln lassen) , dann auf der abgeschalteten Platte abkühlen lassen.  
Das abgewogene Salz im restlichen kalten Wasser auflösen und den abgekühlten Sud samt Kräutern zugeben.

Wie bereite ich die Fische vor?

Ausnehmen ist klar, allerdings solltet ihr dabei sehr sorgfältig vorgehen.  
Unbedingt die Kiemen (außer beim Aal, diese sehr sorgfältig spülen und ausdrücken bis kein Blut oder Schleim mehr kommt) und die Niere entfernen. Bei Fischen die vor dem Räuchern eingefroren werde dies unbedingt VOR dem Einfrieren erledigen!

Die sauberen Fische in einen großen Eimer mit dicht schließendem Deckel legen und mit der kalten Räucherlauge übergießen  
Die Fische müssen alle bedeckt sein, falls nicht, einfach Salzwasser (8g Salz pro 100ml) nachgießen.  
Mit der Hand einmal gut durchrühren, damit auch die Luftblasen aus den Bauchhöhlen entweichen können und das ganze Fleisch mit der Lauge Kontakt hat.

Einen passenden Teller oder ähnliches auf die Fische legen und etwas beschweren.

Im Sommer bieten sich dafür 2-3 Kühlelemente an.

Deckel dicht verschließen und an einem kühlen Ort ca. 8-10 Stunden (am Besten über Nacht) ziehen lassen.

Anschließend Fische rausnehmen, gut abspülen und restlichen Schleim entfernen (geht jetzt gut, da das Salz den Schleim gelöst hat).

Bei Aalen unbedingt die Kiemen nochmal gut ausdrücken und ausspülen!

Fische einigermaßen abtrocknen, auf die Räucherhaken ziehen und ca. 1-2 Stunden zum Trocknen an einem luftigen Ort aufhängen, wobei sich die Fische nicht berühren sollten. Vor Insekten schützen!

Welche Haken ihr verwendet bleibt euch überlassen.

Im folgenden Bild seht ihr ein paar Modelle, wobei ich Modell 1) bevorzuge! Bestens bewährt hat sich da so ein klappbarer kleiner Wäscheständer und als Trocknungshilfe ein Ventilator, wobei der Luftstrom auch bedingt Insekten fernhält. Ansonsten einfach eine alte Gardine drüberhängen.

Alte Lappen drunter legen, da die Fische noch nachtropfen und das Restblut kann hässliche Flecken geben, grade in Fliesenfugen!

Fische so lange trocknen bis sich die Haut fast pergamentartig anfühlt. Sie dürfen beim Anfassen nicht mehr kleben!  
Ich führe hier nur die Nassbeize auf, da ich vom Trockensalzen nicht viel halte.

Da gehört viel Erfahrung dazu und ruck zuck ist ein Fisch oder Teile davon versalzen und andere Fische sind fade im Geschmack.

Mein Tipp: Finger weg davon!

Welchen Räucherofen verwenden und wie vorbereiten?

Ich kann hier nicht auf jedes Ofenmodell eingehen sondern beschränke mich hier auf einen teleskopierbaren Ofen bzw. auf ein Modell mit sogenanntem Glutkasten.

Hier zwei Beispielbilder aus dem Askarikatalog: Als Energiequelle verwende ich gute Holzkohlebriketts...vergesst die Sache mit dem Holz zum Heizen!

Den Glutkasten mit den Briketts füllen und anzünden, besser jedoch die Briketts in einem Grill anzünden, warten bis der Anzünder verbrannt ist und sich eine leichte Glut gebildet hat, dann etwa halb in den Ofen schieben und ganz(!) durchglühen lassen. Dabei leicht den Deckel öffnen (Kaminwirkung).

Hat sich eine durchgehende weiße Ascheschicht auf den Briketts gebildet, kanns losgehen! Fische in den Ofen hängen (sie dürfen sich nicht berühren!) und ab dafür!

Worauf muss ich beim Räuchervorgang achten?

Zuallererst...ab jetzt ist ständige Anwesenheit am Ofen erforderlich, da ein einziger runtergefallener und verbrannter Fisch den ganzen Ofeninhalt versaut! Wachsamkeit ist dringend anzuraten

Wir unterscheiden die Garphase und die Räucherphase.

Zuerst müssen die Fische gegart werden, was bei einer Temperatur zwischen mindestens 70°C und maximal 90°C erfolgt. Dazu ist ein Thermometer (gibt's bei Askari) unabdingbar! Gegebenenfalls z.B. bei einem Teleskopofen nachrüsten!

Beim Garen den Deckel nicht ganz schließen, damit entstehender Dampf abziehen kann.

Schließlich wollen wir die Fische nicht dampfgaren oder dünsten

Die Temperatur kann durch weiteres Öffnen des Deckels oder der Feuerlade reguliert werden.

Falls zu wenig Wärme da ist kann man Briketts oder Holzkohlestückchen nachlegen, aber nicht übertreiben!

Nach ca. 35-40 Minuten sind die Fische durchgegart und man kann mit dem eigentlichen Räuchern beginnen.

(Ein Anzeichen dafür, daß die Fische gar sind, ist, wenn sich die Bauchlappen spreizen

oder z.B. bei der Forelle sich die Rückenflosse leicht rausziehen lässt.)

Dazu die Glut im Feuerkasten mit Räuchermehl (Buche, Erle oder handelsübliches Räuchermehl z.B. von Askari) großzügig abdecken.

Wichtig dabei ist, daß das Mehl sauber (keine Ölrückstände z.B. vom Kettenfett der Kettensäge oder gar Schimmel) und auch trocken ist.

Niemals Eichenmehl verwenden, da zu viel Gerbsäure enthalten ist und auch Birke ist nicht besonders geeignet, da der Teergehalt hoch ist.

Die Temperatur sollte jetzt absinken und zwischen 50°C und 55°C liegen, Deckel und Feuerlade geschlossen halten, es sei denn es wird zu warm.

Es sollte eine ständige Raumatmosphäre im Ofen herrschen, gegebenfalls Räuchermehl nachlegen.

Nach ca. 60-90 Minuten sollten die Fische eine schöne goldbraune Farbe haben und sind fertig.

Falls sie zu hell erscheinen, einfach nochmal 30 Minuten in den Rauch geben.

Nochmal...sehr wichtig ist die niedrige Temperatur von um die 50°C!

Wenn die Fische fertig sind, könnt ihr sie im offenen Ofen (Feuerkasten rausnehmen!)

oder an einem anderen luftigen Ort auskühlen lassen.

Ihr könnt sie leicht ofenwarm essen, ganz auskühlen lassen oder auch erst am nächsten Tag füttern,

wobei sie da besonders lecker sind, da sie dann richtig durchgezogen sind.

Allerdings niemals einen Räucherfisch kühlfrank essen, da hier jede Menge Geschmack flöten geht.

Und nun...gutes Gelingen und noch besseren Appetit!

Bilder mit freundlicher Genehmigung der ASKARI Sport GmbH

<http://www.angelsport.de>