



Forelle im Tischräucherofen

Bevor Sie mit der Zubereitung der Forelle beginnen, muss der frische Fisch zunächst ausgenommen und anschließend gründlich gereinigt werden. Nun wird der Fisch zur Aufbewahrung in einen Behälter gelegt. Für die weitere Vorbehandlung eignet sich die Nasssalzung um einen gleichmäßigen Geschmack der Forelle zu erzielen. Bevor die Forelle geräuchert werden kann, sollte er aufgetaut sein und in Lake eingelegt werden.

Forelle in Salzlake einlegen

Zum Einlegen in Lake kann sehr gut eine einfache Plastikwanne dienen. Hierzu rühren Sie eine Salzlake an.

Bei zwölf Stunden kann man 60 g Salz auf einen Liter Wasser verwenden, bei sechs Stunden sind 100 bis 120g Salz notwendig. Je nach Geschmack kann man die Salzmenge entsprechend variieren. Nach Belieben werden zu der Salzlake noch Gewürze und/oder Kräuter beigemischt. Von Wachholderbeeren über Thymian bis hin zu Sauerbraten Gewürzmischung, hier ist erlaubt was Ihnen schmeckt.

Bedecken Sie die Forellen vollständig mit der angerührten Salzlake. Es wird so viel Wasser benötigt, bis alle Fische / oder Teile ständig mit Wasser bedeckt sind! Stellen Sie den Behälter mit den Fischen für etwa zwölf Stunden an einen kühlen Ort oder in den Kühlschrank.

Forelle zum Räuchern vorbereiten

Wie oben beschrieben sollte der Fisch sollte sechs bis zwölf Stunden in Lake eingelegt werden. Danach waschen Sie eventuelle Salzreste unter fließendem Wasser ab und trocknen Sie anschließend die Forellen ab.

Der Fisch muss nun gut getrocknet werden. Am einfachsten und schnell geht das mit einem Fön oder in einem Umluftbackofen. Wenn die Haut der Forelle eine ähnliche Beschaffenheit wie Pergament hat, ist die richtige Konsistenz erreicht.

Räuchermehl zum Räuchern

Zum Räuchern benötigt man noch Räuchermehl, welches im Angelgeschäft erhältlich ist. Zwischen der Auswahl verschiedener Holzarten sollte sich der unentschlossene oder Anfänger am Besten für die übliche Forellen-Räuchermehlmischung entscheiden. Bei besonders dicken Fischen ist es besser scheinchenweise zu räuchern.

Bedecken Sie jetzt den Boden des Ofens mit einer Schicht Räuchermehl (circa 3 Esslöffel Mehl) und stellen Sie das Abtropfblech über das Räuchermehl. Legen Sie die Forellen mit etwas Abstand zueinander auf den Rost. Stellen Sie den Rost in den Tischräucherofen und schließen den Deckel. Öffnen Sie den Schieberegler, füllen Sie Spiritus in den Brenner und entzünden Sie diesen.

Über den Brenner wird nun der Ofen gestellt und nach etwa 3 Minuten sollte dann der Schieberegler wieder geschlossen werden. Schon nach etwa einer Viertelstunde sind die Forellen zum Verzehr geeignet. Lässt sich die Rückenflosse leicht entfernen, ist dies ein Zeichen das der Fisch gar ist.