

Räuchern



Das Räuchern ist neben Trocknen und Salzen eines der ältesten Verfahren zum Konservieren von Fisch. Nachweislich wurde in Irland bereits vor 4000 Jahren und vor 1000 Jahren in Rom und Griechenland geräuchert. Größere Bedeutung erlangte das Räuchern mit Ausbreitung des Christentums. Mönche begannen mit Fischzucht und Teichbau um während der Fastenzeit geräucherten Fisch zu essen.

Und nun wollen Sie es selbst einmal probieren. Dafür hier ein Paar Hinweise und Tips.

Generell sollten Sie, bevor Sie sich Gäste einladen, erst einmal etwas experimentieren. Das gilt für alle Zutaten, für die Menge Salz und die Gewürze in der Lake, für die Menge des Räuchermehls sowie für die Zeit, die die Fische im Rauch bleiben müssen.

Die ersten Versuche werden mit Sicherheit nicht so gut gelingen. Lassen Sie sich aber nicht entmutigen! Ein Selbstgeräucherter Aal aus der eigenen Räuchertonne, und hinterher der notwendige „Kurze“ ist ein kulinarischer Genuß.

Wenn Sie gute Ergebnisse mit Fischen erzielt haben, sollten Sie es unbedingt mal mit dicken Bockwürsten oder mit Hähnchenkeulen versuchen. Es schmeckt fast so gut wie geräucherter Fisch.

Gerät

Man benötigt einen Räucherofen, selbstgemacht oder im Angelgeschäft gekauft. Sie bestehen meistens aus verzinktem Stahlblech, hilfreich für den Transport ist oben eine Griff.

Ebenso hilfreich ist die Möglichkeit, den Ofen von vorn mittels einer Klapp- oder Schiebetür statt von oben zu bestücken.

Die Größe der Öfen richtet sich jeweils nach Bedarf und Größe der Fische, die man räuchern will.

Es gibt Räucheröfen, die sich in der Höhe verstellen lassen.

Lassen Sie sich am besten im Angelladen oder anderen Fachgeschäften beraten.

Einige Geräte sind mit einem Thermometer versehen; hierbei sollten Sie unbedingt die Gebrauchsanleitung beachten.

Befeuert werden die Räucheröfen mit Holzkohle, besser jedoch mit Grillbriketts.

Für einige Modelle gibt es jedoch auch ganz praktische Elektro- oder Gaseinsätze.

Der Raum für die Schale mit Holzkohle muß vom Räucherraum getrennt, und gut belüftet sein, damit die Holzkohle gut durchglüht und nicht ausgeht.

Für das Räuchermehl sollte eine separate Schale vorhanden sein; das erleichtert das Reinigen.

Außerdem sollte der Ofen eine Tropfschale haben, sie verhindert, daß Flüssigkeit oder abgefallene Teile oder Fische in die Glut fallen. Ein Auslegen der Tropfschale mit Alu-Folie erleichtert auch hier das Reinigen. Oder man

faltet eine Schale aus Alu-Folie und legt diese auf das Räuchermehl.

Für das Räuchern von Heringen oder Filets ist es hilfreich, wenn der Ofen Einschübe hat, um die Heringe im Liegen zu räuchern.



Nachträglich eingebaute Schienen aus Alu-Winkel mit Einschüben aus VA Lochblech oder Topf-Unterleger aus der Haushaltswaren Abteilung, ebenfalls aus Edelstahl.

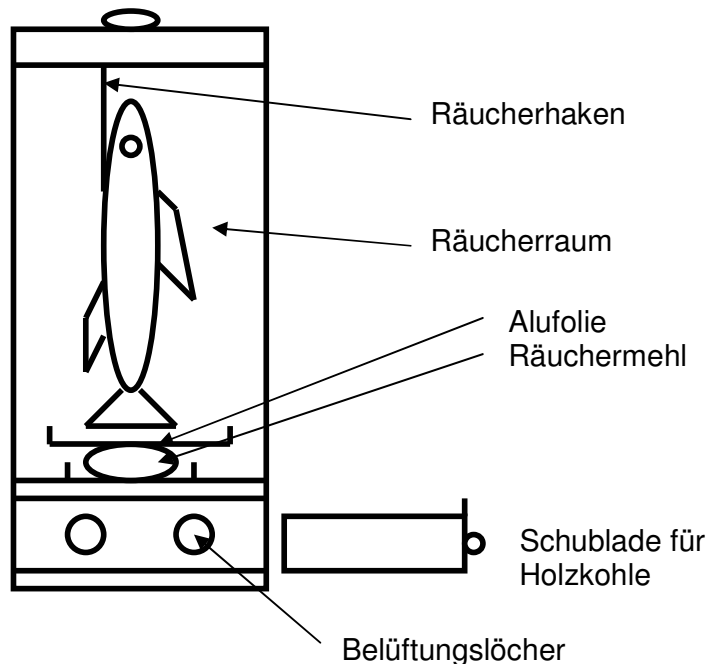
Von einem Blechfaß oder einer Öltonne wird dringend abgeraten, da es hiermit Probleme wegen der an den Innenwänden anhaftenden, meist giftigen, Chemikalienrückständen gibt. Das Ausbrennen des Fasses vor Gebrauch reicht in der Regel nicht aus! Dann lieber ein altes Whiskey oder Weinflaß aus Holz. Das gibt dem Fisch ein ganz besonderes Aroma.

Aufgehängt werden die Fische mit sogenannten Räucherhaken; auch diese erhalten Sie im Angelladen oder Fachhandel.

Eventuell sollten die Fische zusätzlich mit Küchengarn oder ähnlichem angebunden werden.

Reinigen lassen sich die Öfen mit Seifenwasser; es ist aber nicht zwingend erforderlich, etwas „Aroma“ schadet nicht.

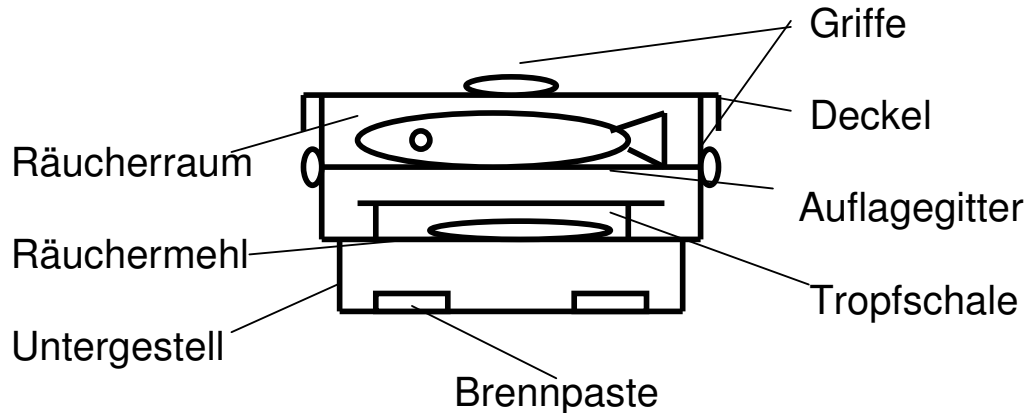
Vor der ersten Benutzung sollten jedoch Fettreste und ähnliche, Reste aus der Herstellung mit Seifenlauge entfernt werden.



Für Anfänger oder Gelegenheitsräucherer gibt es Standgeräte für den Tisch. Aber bitte auch diese Geräte nur im Freien (Rauchentwicklung) und auf feuerfester Unterlage (Hitze) betreiben.

Diese Geräte werden mit Brennspritus oder Brennpaste beheizt (Rechaud).

Selbst Töpfe für den heimischen Herd sind im Handel zu bekommen.



Bei Tischgeräten unbedingt darauf achten, daß mindestens der Deckel aus Edelstahl ist. Einfacher Lack brennt mit der Zeit ab oder löst sich vom Metall und macht das Räuchergut ungenießbar.

Fische

Fast jeder Fisch ist zum Räuchern geeignet. Am besten können folgende Arten als Räucherfisch verwendet werden:

Aal, Brasse, Forelle, Hecht, Hering (Bückling), Lachs, Makrele, Schillerlocke (Bauchlappen vom Dornhai), Schleie, Scholle, Hornhecht.

Natürlich können Sie auch hier experimentieren und es durchaus auch mit anderen Fischen probieren.

Alle Fische sollten sehr gründlich gereinigt werden. Besonders Niere und Blutreste sowie Schleim gut entfernen.

Soll der Kopf vom Fisch dran bleiben, sollten die Kiemen entfernt werden.

Sollen die Fische mit Band aufgehängt werden, sollten Sie darauf achten das Genick nicht durchzuschneiden.

Salzlake

Im Grunde brauchen beim Räuchern keine Gewürze eingesetzt zu werden. Wichtigstes "Gewürz" ist das Salz, das per Lake oder Beize das Fischfleisch schmackhaft machen soll.

Wer zusätzlich den Geschmack des geräucherten Fisches verfeinern möchte, verwendet z.B.:

Fischgewürz
Pfeffer
Lorbeerblätter

Sauerbratengewürz
Paprika
Wacholder

Auch bei den Gewürzen sollten Sie es mit eigenen Mischungen probieren.

Ein Schuß Zitrone oder mehrere Scheiben geschälter Zitrone in der Lake kann ebenfalls nicht schaden.

Alle Gewürze findet man im gut sortierten Supermarkt oder Großhandel.

Im Angelgeschäft gibt es auch gewürzte, spezielle Räuchersalze.

Der sehr gut gesäuberte Fisch muß in einer Salzlake über Nacht eingelegt werden. (ca. 12 – 14 Std.)

Auf 1kg Fisch kommen ca. 1,5l Wasser und ca. 50- 70g Salz.

Wenn die Gewürze mit ca. 1 Liter kurz aufgeköcht werden, entfaltet sich das Aroma besser.

Wenn 12 Stunden zu lang sind, nimmt ca. 1 Kilo Salz auf ca. 3 Liter Wasser und legt die Fische ca. 1,5 Stunden ein. Besser ist es aber auf jeden Fall über Nacht.

Nach dem Einlegen sollten die Fische ab gespült werden und eine Weile fliegensicher abtropfen. Je trockener der Fisch, desto dunkler ist nachher die Farbe.



Makrelenfilet, nicht in Salzlake eingelegt, nur mit Salz bestreut und als Gewürz groben Pfeffer und gemahlene Chilischote.

Räuchermehl

Räuchermehl bekommt man in jedem Angelladen. Entweder pur oder mit Wacholder und Lorbeeren angereichert.

Das Würzen des Räuchermehls kann man je nach Geschmack aber auch selber machen.

Wegen eventuell vorhandenen giftigen Rückständen von Spanplatten oder Farbresten wird dringend davon abgeraten, Räuchermehl bei einer Schreinerei oder Tischlerei günstig zu erstehen. Außerdem sind die Sägespäne meistens viel zu grob und daher nicht geeignet. Es gilt: je feiner das Mehl, desto besser.

Das meist verwendete Räuchermehl besteht aus Buchenholz. Man kann jedoch auch andere Baumarten, speziell Obstbäume, verwenden, jedoch niemals Nadelhölzer (wegen des Harzes) verwenden.

Räuchern

Heißräuchern ist Garen von Fisch oder Fleisch in heißer Luft unter gleichzeitiger oder nachträglicher Beigabe von Rauch bei ca. 60 – 80 ° Celsius

Der Ofen sollte vor dem Einlegen des Räuchermehls gut angeheizt werden. Wenn der Grillanzünder verbrannt ist, können die Fische bereits eingehängt werden. Die Fische dürfen sich und die Innenwand nicht berühren, sonst kleben sie später zusammen und der Rauch kommt nicht überall hin.



Die Fische erst einhängen
wenn der Grillanzünder
verbrannt ist.

Ist der Ofen heiß genug, wird das Mehl eingelegt. Wenn der Ofen keine Tropfschale hat, ist es ratsam auf das Mehl eine nach oben gefaltete Alufolie zu legen. Sie sollte etwas kleiner als der Ofen sein. Die Alufolie fängt Tropfen oder heruntergefallene Fische oder Teile auf.



Tropfschale aus Alu-Folie

Nun wird der Ofen möglichst luftdicht verschlossen. Der Rauch soll im Ofen bleiben und nicht entweichen.

Während des Räucherns muß man das Räuchermehl überprüfen und eventuell nachlegen.

Die Garzeit der Fische richtet sich nach Art und Größe. Heringe z.B. sind relativ schnell fertig, ca. nach ½ Stunde, Forellen je nach Größe ca. nach 1 Std.

Gar sind die Fische wenn sich die Flossen leicht aus dem Körper ziehen lassen. Sie sollten aber noch etwas länger im Rauch bleiben, um eine goldgelbe Farbe zu erhalten.

Lager und Verpacken

Frisch geräucherter Fisch läßt sich ca. 1 Woche im Kühlschrank lagern. Er verliert aber leider am Geschmack, am besten schmeckt der Fisch in den ersten drei Tagen. Um zu vermeiden, daß der Fisch fremde Gerüche oder Geschmack annimmt, sollte man den Fisch Vakuum verpacken.

Geräucherter Fisch läßt sich auch sehr gut einfrieren, aber nicht länger als 2-3 Monate.

Eingefrorener Räucherfisch schmeckt besser und läßt sich besser zerlegen, wenn er kurz in der Mikrowelle erwärmt wird.

Zum längerem Lagern von geräuchertem Fisch nimmt man am besten Frischhaltefolie oder Vakuumbbeutel. Pergament- oder Butterbrotpapier eignet sich nur zum Transport oder kurzfristigem Lagern im Kühlschrank.

Räuchern von anderen Lebensmitteln

Geräucherte Hähnchenkeulen sind ein Genuß, sollten aber vor oder nach dem Räuchern gegart werden. Sie werden nach ca. 1/2 Stunde im Ofen nicht durchgegart sein.

Geräucherte Würstchen sind eine Spezialität aus Mecklenburg. Zum Räuchern sollten Sie aber ungewürzte Würste nehmen, keine Krakauer oder ähnliche, diese schmecken nachher einfach zu intensiv.

Gut räuchern lassen sich auch Kartoffeln. Diese müssen bereits gekocht und geschält sein. Die Kartoffeln dürfen nicht länger als 30 Minuten im Rauch sein, sie schmecken sonst bitter.

Hartgekochte Eier ohne Schale aus dem Rauch schmecken auch nicht schlecht. Aber auch bei Eiern gilt max. 30 Minuten im Ofen.

Wenn Sie Einschübe im Räucherofen haben, müssen Sie unbedingt einmal gekochte Krabben in Schale auf einem Stück Alufolie ca. 20 Minuten räuchern. Ein absoluter Hochgenuß.

Generell lassen sich natürlich auch andere Sachen räuchern. Jeder hat so seine eigenen Rezepte. Erwähnt werden sollten vielleicht noch dickfleischige Rippen oder gepökelttes Schweinefleisch.



Eier, Kartoffeln, Krabben
und Würstchen in einem
Räuchergang

Zum Schluss noch einige Sicherheitshinweise

Räucheröfen nur im Freien und windgeschützt betreiben!

Nur auf einem feuerfesten Untergrund räuchern (der Ofen wird sehr heiß!).

Nicht in der Nähe von brennbaren Materialien räuchern!

Während des Räucherns den Ofen nicht transportieren !

Die Holzkohle nur mit zugelassenen Mitteln anzünden !

Löschmittel oder Eimer Wasser bereit stellen !

Guten Appetit wünscht Ihr V-Team

Werner Peters
Vögler´s Angelreisen
Billstedter Hauptstraße 69
22111 Hamburg
Tel. 040 736 05 70



„Das nennt man nicht kochen, das nennt man räuchern.“