

Delikate Versuchung: Selbstgemachte, kalt oder heißräucherte Forelle ***

Das Kalträuchern von Forellen ist eine traditionelle Methode, um diesen köstlichen Fisch auf besonders schonende Weise zu veredeln. Im Gegensatz zum Heißräuchern, bei dem der Fisch gegart wird, bleibt er beim Kalträuchern roh und erhält durch den sanften Rauch ein unvergleichliches Aroma. Mit diesem Rezept können Sie den Prozess des Kalträucherns ganz einfach zu Hause ausprobieren und ein Ergebnis erzielen, dass selbst Feinschmecker begeistern wird.



Zutaten für 8 Portionen

Für die Forellen:

- 8 frische Forellen (je ca. 300–400 g, ausgenommen, aber mit Haut)
- 4 Liter Wasser
- 300 g grobes Meersalz
- 4 EL Zucker
- 2 TL schwarze Pfefferkörner
- 2 TL Wacholderbeeren
- 4 Lorbeerblätter

- 1 Zweig Thymian oder Rosmarin (*optional*)

Für das Räuchern:

- Räuchermehl (*Buche, Erle oder Fruchtholz wie Apfel oder Kirsche*)
- zerstoßene Wacholderbeeren oder Rosmarin für zusätzliches Aroma

Zusätzliche Hinweise zu den Gewürzen:

- Die Gewürzmengen können je nach persönlichem Geschmack angepasst werden.
- Für ein intensiveres Raucharoma können Sie auch geräucherte Paprika oder andere geräucherte Gewürze hinzufügen.
- Achte darauf, hochwertige Gewürze zu verwenden, um das beste Ergebnis zu erzielen.
- Es gibt ebenfalls im Fachhandel, diverse fertig gemischte Gewürzmischungen, die optimal auf das Räuchern von Forellen ausgelegt sind.

Ausrüstung:

- Räucherofen oder Räucherschrank mit Kaltrauchfunktion
- Geeignete Behälter zum Pökeln
- Räucherhaken oder -roste

Zubereitung

1. Forellen vorbereiten

- Die Forellen gründlich mit kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen. Kiemen entfernen, da sie einen bitteren Geschmack geben können.

2. Beizen der Forellen (*Trocken- oder Nassbeize*)

- Es gibt zwei Methoden, um die Forellen für das Kalträuchern vorzubereiten:

Methode 1: Nassbeize (klassisch & gleichmäßig)

- Wasser erhitzen, Salz und Zucker einrühren, bis sie sich aufgelöst haben.
- Pfefferkörner, Wacholderbeeren, Lorbeerblätter und Kräuter hinzufügen.
- Die Lake vollständig abkühlen lassen.
- Forellen in die Lake legen und 12-24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Methode 2: Trockenbeize (intensiveres Aroma)

- Salz und Zucker mischen, Pfeffer, Wacholder und Lorbeer fein zerstoßen.
- Die Forellen innen und außen großzügig mit der Mischung einreiben.
- In einer abgedeckten Schale 12-24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

3. Fische trocknen lassen

Nach dem Beizen die Forellen gut mit kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen. Anschließend für mindestens **12 Stunden an einem kühlen, luftigen Ort trocknen lassen**, bis sich eine klebrige Oberfläche (*Pellicle*) bildet. Diese sorgt dafür, dass der Rauch besser haften bleibt.

4. Den Räucherofen vorbereiten

- Die Räucherkammer auf **15-25 °C** halten (*nicht wärmer als 30 °C, sonst beginnt das Eiweiß zu stocken*).
- Räuchermehl mit Wacholderbeeren oder Rosmarin mischen und in die Räucherschale geben.
- Für eine konstante Rauchentwicklung sorgen, ohne zu viel Hitze zu erzeugen (*ein sogenanntes Sparbrand eignet sich ideal*).

5. Kalt räuchern

- Forellen auf ein Gitter legen oder an speziellen Haken im Räucherofen aufhängen.
- Für **12-24 Stunden räuchern**, je nach gewünschter Intensität. Dabei regelmäßig für gleichmäßigen Rauch sorgen.
- Gegebenenfalls in mehreren Sitzungen über 2-3 Tage räuchern, mit Pausen zur Trocknung dazwischen.

6. Nachreifen lassen & genießen

Nach dem Räuchern die Forellen **mindestens 1 Tag ruhen lassen**, damit sich das Aroma optimal entfaltet. Danach sind sie servierfertig und schmecken hervorragend mit frischem Brot, Meerrettich, Honig-Senf-Sauce oder auf Salaten.

Revision #2

Created 14 June 2025 13:36:07 by PapaWehde

Updated 14 June 2025 13:50:57 by PapaWehde