

Goldbraun und Saftig: Heißgeräucherte Forelle nach Hausmacherart

Heißgeräucherte Forellen sind ein echter Genuss – saftig, zart und voller rauchiger Aromen. Durch das Räuchern bei höheren Temperaturen wird die Forelle nicht nur gegart, sondern erhält auch eine wunderbar würzige Note. Dieses Rezept führt dich Schritt für Schritt durch den gesamten Prozess, von der Vorbereitung über das Einlegen bis hin zum perfekten Räuchern.



Zutaten für 8 Portionen

Für die Forellen:

- 8 frische Forellen (je ca. 300–400 g, ausgenommen, aber mit Haut)
- 10 Liter Wasser
- 500 g Salz (am besten grobes Meersalz)
- 4 EL brauner Zucker
- 4 - 8 Lorbeerblätter

- 4 TL schwarze Pfefferkörner
- 4 TL Wacholderbeeren
- 2 Knoblauchzehe (*leicht angedrückt*)
- 1 Zweig Dill, Thymian oder Rosmarin (*optional*)
- 2 große Zwiebeln (in grobe Stücke)

Ausrüstung:

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

Zubereitung

1. Forellen vorbereiten

Die Forellen gründlich mit kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen. Die Kiemen entfernen, da sie beim Räuchern sonst einen bitteren Geschmack entwickeln können.

2. Die Lake ansetzen

- Wasser in einem großen Topf erhitzen, Salz und Zucker einrühren, bis sie sich aufgelöst haben.
- Lorbeerblätter, Pfefferkörner, Wacholderbeeren, Knoblauch, Zwiebeln und Kräuter hinzufügen.
- Die Lake vollständig abkühlen lassen.

3. Forellen einlegen

Die Forellen in die abgekühlte Lake legen, dabei sicherstellen, dass sie vollständig bedeckt sind. Mindestens 12 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

4. Fische trocknen lassen

Nach dem Einlegen die Forellen aus der Lake nehmen, mit klarem Wasser abspülen und gut trocken tupfen. Anschließend für ca. 1 Stunde an einem kühlen, luftigen Ort oder im Kühlschrank auf einem Rost trocknen lassen. Dadurch bildet sich eine leicht klebrige Oberfläche (*die sogenannte Pellicle*), an der der Rauch besser haften bleibt.

5. Den Räucherofen vorbereiten

- Den Räucherofen oder Smoker auf ca. 80–100 °C vorheizen.

- Das Räuchermehl mit Wacholderbeeren oder Rosmarin mischen und in die Räucherschale geben.
- Den Rost leicht einölen, damit die Fische nicht kleben bleiben (*falls ihr diese legen und nicht hängen möchtet*).

6. Räuchern der Forellen

- Die Forellen entweder auf den Rost legen oder an speziellen Haken im Räucherofen aufhängen.
- Für ca. 1,5 bis 2 Stunden räuchern, bis eine goldbraune Farbe erreicht ist und die Kerntemperatur der Forelle ca. 65–70 °C beträgt.
- Nach der Hälfte der Zeit den Rauch kontrollieren und ggf. Räuchermehl nachlegen.

7. Servieren und genießen

Die heißgeräucherten Forellen können warm oder kalt serviert werden. Sie schmecken hervorragend mit frischem Brot, Kartoffelsalat oder Meerrettich-Dip.

Revision #1

Created 14 June 2025 13:33:22 by PapaWehde

Updated 14 June 2025 13:36:03 by PapaWehde