



Rubrik: Kalträuchern

Räucherlachs

Ihr benötigt zum Beizen des Lachses (1 Seite, ca. 1kg):

- 2 - 3 TL Wacholderbeeren
- 1 TL bunten Pfeffer
- 2 getrocknete Lorbeerblätter
- 2 Bund frischen Dill
- 125 g grobes Meersalz
- 50 g braunen Rohrzucker



Es empfiehlt sich, nur frischen Lachs (von der Fischtheke) zu verwenden. Optimal sind 2 Hälften, die gut übereinander passen. Den Dill fein hacken und auf beide Fleischseiten der Lachshälften geben. Wacholder, Pfeffer und Lorbeerblätter werden im Mörser zerstoßen oder in der Maschine grob gemahlen. Nun die Gewürze mit dem Salz und dem Zucker gut vermischen.



Die erste Lachshälfte wird mit der Hautseite nach unten in eine Keramik- oder Edelstahlform gelegt und mit der Meersalz-, Zucker-, Würzmischung großzügig bedeckt. Die vorbereitete untere Hälfte des Lachses wird nun mit der zweiten Hälfte abgedeckt. Mit dem überschüssigen Salz nun noch die Ränder bedecken. Jetzt ruht euer Lachs für 36 Stunden im Kühlschrank und sollte alle 12 Stunden gewendet werden.



Die beiden Lachshälften möglichst noch mit einem Brett und einem Stein oder einer Flasche beschweren. Dies intensiviert den Prozess nochmals. Das Salz zieht Flüssigkeit aus dem Lachs und nach dem Beizen sollte sich das Fleisch deutlich fester anfühlen. Den Lachs nun gründlich unter fließendem Wasser abwaschen und trocken tupfen.



Sollten ein paar Reste der Gewürze hartnäckig anhaften, so ist das nicht weiter schlimm. Die ausgetretene Flüssigkeit wird nicht mehr gebraucht und kann entsorgt werden.

Wer gebeizten, oder auch sogenannten Graved Lachs, bevorzugt ist jetzt bereits am Ziel. Wer räuchern möchte, pinselt zur Sicherheit (Sterilisation) den Lachs nun mit Gin oder Whisky ein und legt ihn noch einmal für 24 Stunden zum Trocknen auf einen Rost in den Kühlschrank.



Danach wird der Lachs zwei bis drei Mal je 8 - 10 Stunden im Buchenrauch kalt geräuchert. Dazwischen immer ca. 12 Stunden Pause einhalten.



Mit einem sehr scharfen Messer wird der Lachs schräg und hauchdünn aufgeschnitten. Im Kühlschrank hält er sich möglichst luftdicht verpackt über einige Tage. Am Stück vakuumiert, kann er auch über einige Wochen eingefroren werden.

Vorsicht Suchtgefahr!

Wer einmal solch leckeren Räucherlachs probiert hat, wird kein Industrieprodukt mehr mögen.