



Rubrik: Kalträuchern

Räucherlachs

Ca. 1-1,5kg frisches Lachsfilet
125 g grobes Meersalz
70 g Zucker
1 EL Wacholderbeeren
2 Lorbeerblätter
1 EL bunter Pfeffer
2-3 Bund frischer Dill

Zunächst den Lachs waschen, trocken tupfen und auf eventuelle Gräten überprüfen. Falls noch Gräten vorhanden sind, diese mit einer Pinzette entfernen. 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.

Zum Beizen des Lachses Lorbeerlaub, Wacholderbeeren und bunten Pfeffer grob zerstoßen oder in der Maschine zerkleinern.

Nun die gemahlene Gewürze mit dem Meersalz und dem Zucker vermengen und den Lachs gut damit bedecken. Beide Seiten des Lachses in einer Keramik- oder Edelstahlform aufeinander legen und mit dem überschüssigen Salz noch die Ränder bedecken. Das Ganze ruht für 24 - 36 Stunden im Kühlschrank und sollte alle 12 Stunden gewendet werden.

Die beiden Lachshälften möglichst noch mit einem Brett und einem Stein 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 gut abspülen und trocknen. Das Trocknen ist sehr wichtig, sonst könnte der Lachs beim Räuchern bitter werden. Wer den klassischen Graved Lachs mag, ist nun eigentlich am Ziel. Allerdings wird der Lachs durch das

zusätzliche Räuchern erst recht zur Delikatesse. Ich bestreiche vor dem Räuchern den Lachs noch mit hochprozentigem Gin (wiederum trocknen lassen). Dies dient weniger dem Geschmack sondern mehr der Desinfektion vor dem Räuchervorgang (oder ist Aberglaube).

Ich räuchere den Lachs zwei Mal 8 - 10 Stunden mit mindestens 12 Stunden Pause.

Wer mag, kann den geräucherten Lachs noch dünn mit Olivenöl einpinseln und mit fein gehacktem Dill bestreuen. Ich bevorzuge den Lachs allerdings pur.

Nun den Lachs mit einem sehr scharfen Messer im spitzen Winkel dünn aufschneiden und genießen.

