

Räuchern

ANDREAS FRITZ





Praxistipps

- 4 Räuchern im Wok
- 6 Räuchern im Kugelgrill
- 7 Das Smokgut
- 8 Rauchgut und Räucherware
- 9 Salz und Lake
- 64 Feine Saucen

Umschlagklappe hinten:

Snacks aus dem Rauch
Kleines Räucherglossar
Das passt dazu!

Extra

Umschlagklappe vorne:

Die 10 GU-Erfolgstipps – mit Gelinggarantie
für den vollen Räuchergenuss

- 60 Register
- 62 Impressum

Rezepte

10 Fisch & Meeresfrüchte

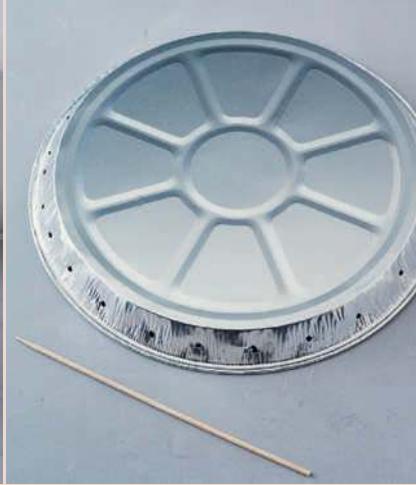
- | | | | |
|----|---|----|----------------------------|
| 11 | Gebeiztes Lachsfilet | 20 | Gambas mit Guacamole |
| 12 | Gebeiztes Thunfischfilet | 20 | Geräucherte Scampi |
| 14 | Wacholder-Schollen | 23 | Golden geräucherte Forelle |
| 14 | Kabeljau mit Fenchelsalat | 24 | Zanderfilet mit Birne |
| 16 | Gewürz-Makrele mit Vanille-Zwiebel-Butter | 24 | Karpfenfilets mit Ingwer |
| 18 | Grünschalenmuscheln mit Salsa verde | 26 | Saibling aus dem Rauch |

28 Fleisch & Geflügel

- | | | | |
|----|---------------------------|----|------------------------------------|
| 29 | Geräucherter Backschinken | 38 | Lammkoteletts |
| 30 | Burgunderschinken | 38 | Lauwarmes Carpaccio |
| 30 | Knusperkasseler | 40 | Sirloinsteak mit Salsa Chimichurri |
| 32 | Spareribs | 42 | Entenbrust mit Karamellapfel |
| 35 | Merguez | 44 | Feine Entenlebermousse |
| 36 | Würstchen Krajner Art | 46 | Warmgeräucherte Hähnchenkeulen |
| 36 | Maurische Spieße | 46 | Chickenwings |

48 Veggies aus dem Rauch

- | | | | |
|----|------------------------------------|----|------------------------------|
| 49 | Feuriger Schafskäse | 55 | Babaganoush |
| 50 | Käse im Pfeffermantel | 55 | Überbackene Zucchini |
| 50 | Räucherkäse-Salat | 56 | Kürbis mit Zimtbutter |
| 52 | Paprikaschoten mit Frischkäsecreme | 56 | Grillgeräuchertes Gemüse |
| 54 | Geräucherter Spargel | 58 | Pfirsich Melba |
| 54 | Grillgeräucherte Zwiebeln | 58 | Zimtzwetschen mit Walnusseis |



Räuchern im Wok

Mini-Räucherammer Ideal für das Räuchern zu Hause ist der Wok. Mit wenigen Handgriffen verwandelt er sich in eine Mini-Räucherammer für drinnen. Als Wärmequelle dient schlicht der Küchenherd. Nach dem Räuchern benutzen Sie Ihren Topf einfach wieder wie gewohnt. Eine Alternative zum Wok ist der klassische Bräter, auch er leistet zum Räuchern gute Dienste.

Zubehör Der Wok ist mit einem Gitter fast schon räucherbereit. Fehlt dieses, ersetzen Sie es einfach durch ein Kuchengitter. Alternativ schneiden Sie aus handelsüblichem Alugitter aus dem Baumarkt (Alu-Streckmetall 3 mm dick, Maschenweite ca. 5×10 mm) ein Gitter zu. Weiterhin benötigen Sie noch einen Bogen Alufolie, auf den später Holzspäne oder -mehl (Smokgut, s. S. 7) gestreut werden und eine runde Einweg-Aluschale. Sie dient als sogenanntes Prallblech, schützt die Lebensmittel, verteilt den Rauch und fängt abtropfenden Saft auf. Die Aluschale am Rand rundum mit einem Schaschlikspieß in regelmäßigen Abständen einstecken und im Zentrum etwas eindellen. Als Abstandshal-

ter zuletzt noch drei kleine Kugeln (ca. 2 cm Ø) aus zerknüllter Alufolie formen.

Fleischthermometer Ein weiteres unverzichtbares Utensil ist das Fleischthermometer, mit dem man die Kerntemperatur messen kann. Dafür bohren Sie in den Deckel Ihres Woks ca. 2–5 cm von der Deckelmitte entfernt ein kleines Loch (4 mm Ø). Achtung: Glasdeckel nur von Fachleuten bohren lassen. Oftmals genügt es aber auch schon, den Deckelgriff für das Einsetzen des Thermometers abzuschrauben. Wer den Deckel nicht anbohren will, verwendet einen Bogen Alufolie als Deckelersatz. Sie lässt sich exakt an jeden Topf anpassen.

Gerätetest Unterschiedliche Materialien speichern unterschiedlich viel Energie. So ergeben sich je nach Wok abweichende Temperaturverläufe. Testen Sie deshalb vorab, wie stark sich Ihr Wok nach dem Abschalten der Herdplatte noch aufheizt, damit die Temperatur im Topf nicht zu hoch steigt. Beachten Sie auch unbedingt die Herstellerhinweise in der Gebrauchsanweisung Ihres Woks.

Topf vorheizen Den Wok vollständig mit Alufolie auslegen und bei starker Hitze auf dem Herd vorheizen. Der Topf ist heiß genug, sobald eingesprenktes Wasser sofort verdampft. Jetzt das gewünschte Smokgut auf die Alufolie streuen und das vorbereitete Prallblech umgedreht in die Mitte des Woks setzen. Die drei Alukugeln darauflegen und das Gitter einsetzen.



Rauchgut auflegen

Rauchgut auflegen Die je nach Rezept benötigten Zutaten auf das Gitter legen. Den Deckel schließen und das Thermometer einsetzen. Dabei darauf achten, dass der Temperaturfühler das Rauchgut auf dem Gitter nicht berührt.



Topf vorheizen



Räuchern

Räuchern Den Herd auf mäßig starke Hitze schalten. Zum Warmräuchern die Temperatur im Wok auf 100° bringen. Den Topf dann von der Herdplatte nehmen und bei fallender Hitze räuchern, bis eine Temperatur von 40° erreicht ist. Zum Heißräuchern den Wok auf 70° bringen. Auf der Herdplatte stehen lassen und eine konstante Temperatur von 70° halten.

besonders zart | mediterran

Gebeiztes Thunfischfilet

Geräucherter Thunfisch ist eine seltene und hoch geschätzte Spezialität. Servieren Sie dazu ganz schlicht frisches Weißbrot und etwas Olivenöl zum Beträufeln.

- 1 Stück Ingwer (1 cm)
- 400 g Thunfischfilet in Sushi-Qualität (Bonito, ca. 4 cm dick)
- 3 TL Meersalz
- 1 TL Vanillezucker
- ½ TL schwarzer Pfeffer
- 1 EL Kapern (aus dem Glas)
- 50 g Parmesan
- ½ Bund Rucola
- Olivenöl
- Außerdem**
- Küchengarn
- Einweg-Aluschale
- 1 Handvoll Buchenspäne (ersatzweise Tannen- oder Fichtenspäne)

Für 4 Personen als Vorspeise

🕒 45 Min. Zubereitung

12 Std. Ruhen | 1 Std. Räuchern

Pro Portion ca. 300 kcal, 26 g EW, 21 g F, 1 g KH

1 Ingwer schälen und fein reiben. Das Thunfischfilet mit Küchenpapier trocken tupfen und mit Küchengarn quer zur Faser binden (Bild 1). So lässt es sich später besser schneiden. Das Filet beidseitig mit Ingwer bestreichen. Salz, Vanillezucker und Pfeffer mischen. Ein Drittel davon in eine Auflaufform streuen. Das Fischfilet darauflegen und mit der restlichen Mischung bestreuen. Über Nacht im Kühlschrank offen beizen.

2 Den Thunfisch herausnehmen und 1 Std. offen trocknen lassen. 3–4 Kohlen vorglühen (s. S. 6). Buchenspäne in die Aluschale streuen, die Schale auf den Kohlenrost des Kugelgrills stellen und 2 heiße Kohlen hineinlegen (Bild 2). Den Rost einhängen, das Filet darauflegen und den Deckel schließen (s. S. 6). Das Filet 1 Std. bei 40–50° räuchern. Dann vorsichtig mit einem Pfannenwender vom Rost heben und abkühlen lassen.

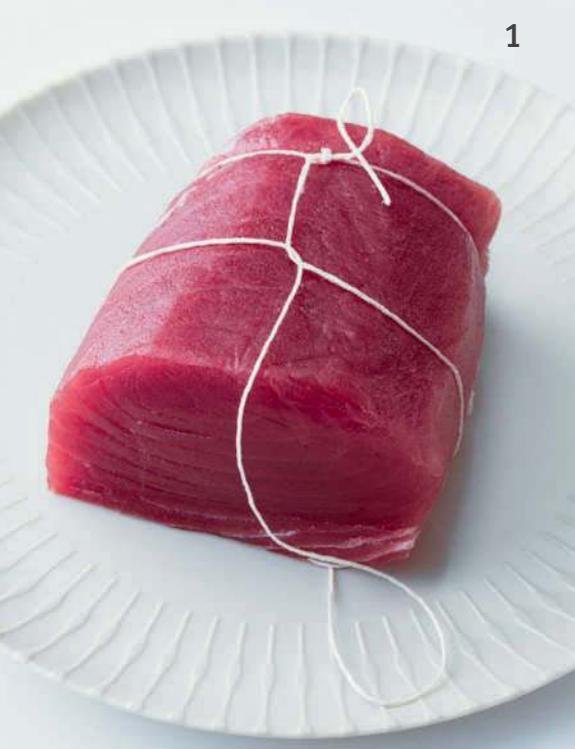
3 Die Kapern mit 5 EL Wasser übergießen und beiseitestellen. Parmesan in Späne hobeln. Rucola waschen, trocken schütteln und die Stiele abschneiden. Die Kapern abgießen und abtropfen lassen. Den Thunfisch in dünne Scheiben schneiden und auf vier Teller verteilen. Mit Parmesanspänen, Kapern und Rucola bestreuen und mit etwas Olivenöl beträufeln (Bild 3).

GUT ZU WISSEN

Sehr gute Tiefkühl-Qualität kann eine Alternative zu frischem Thunfischfilet sein. Tauen Sie das Filet nach Packungsangabe rechtzeitig und vollständig auf. So kann es die Gewürz- und Raucharomen optimal aufnehmen.

UND DAZU?

Ein Löffel Mollica ergänzt den Thunfisch perfekt. Dafür 2 Scheiben altbackenes Weißbrot entrinden und reiben. 1 Knoblauchzehe schälen und mit 2 EL Petersilienblättern sehr fein hacken. Alles vermischen und in 3 EL Olivenöl knusprig anrösten.



saftig | fein

Burgunderschinken

65 g Pökelsalz (NPS)
 1 TL brauner Zucker
 1,2 kg Schweinenuss
 ¼ l Rotwein (z. B. Burgunder)
 1 TL schwarze Pfefferkörner
 1 Lorbeerblatt
 4 Wacholderbeeren

Außerdem

Marinierspritze | 3 l-Gefrierbeutel
 2 EL Buchenmehl | 1 TL Wacholdernadeln

Für 6 Personen | ⌚ 1 Std. 40 Min. Zubereitung
 12 Std. Ruhen | 30 Min. Räuchern
 Pro Portion ca. 300 kcal, 44 g EW, 3 g F, 0 g KH

- 1 Pökelsalz und Zucker in 400 ml Wasser auflösen. Die Hälfte der Lake mit der Marinierspritze im Abstand von 2 cm ins Fleisch einspritzen. Fleisch mit restlicher Lake und Wein im gut verschlossenen Gefrierbeutel über Nacht im Kühlschrank marinieren.
- 2 Das Fleisch herausnehmen (die Lake aufbewahren), mit Küchenpapier trocken tupfen und 1 Std. offen trocknen lassen. Wok mit Alufolie auslegen und vorheizen. Buchenmehl und Nadeln einstreuen, Prallblech und Gitter darübersetzen (s. S. 5). Das Fleisch auf das Gitter legen, danach den Wok verschließen und auf 70° aufheizen. Das Fleisch 30 Min. bei konstant 70° räuchern.
- 3 Kurz vor Ende restliche Lake mit 1 l Wasser, Pfeffer, Lorbeer und Wacholder in einem großen Topf auf 78–81° erhitzen. Das Fleisch vom Gitter nehmen, in den Sud legen und bei 78–81° ca. 1 Std. 10 Min. brühen. Dazu schmeckt Kartoffelsalat (s. S. 26).

knusprig | edel

Knusperkasseler

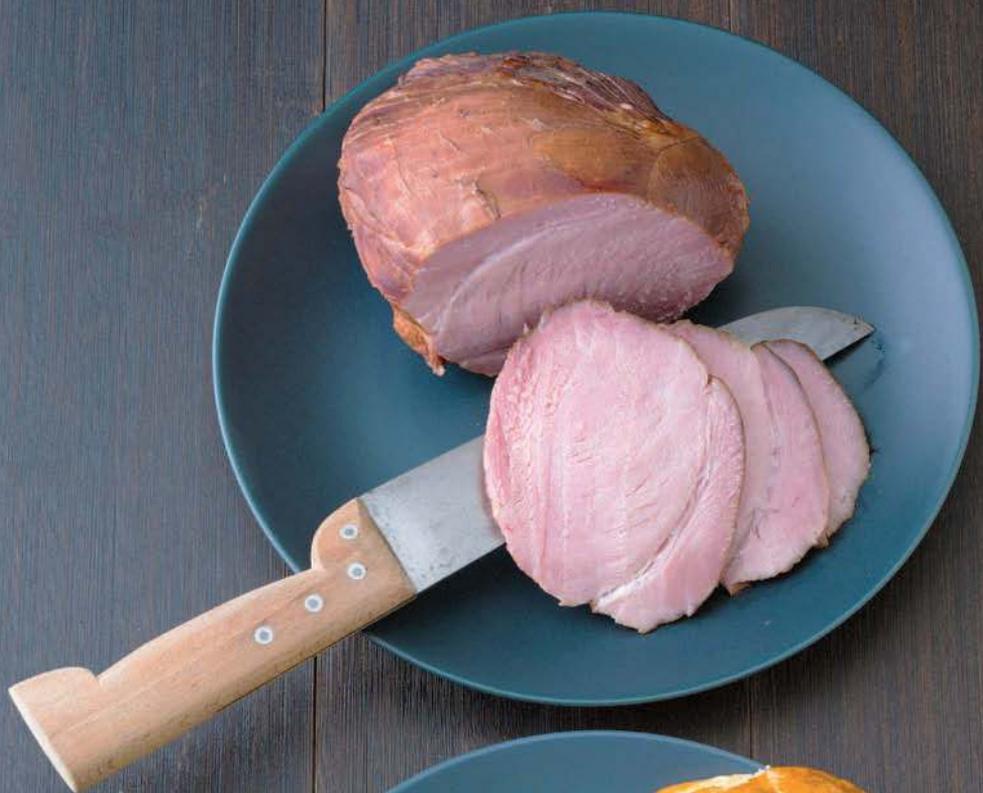
40 ml Apfelsaft | 5 ½ TL Meersalz
 800 g ausgelöster Schweinerücken (Lachse)
 3 EL Walnusskerne | 1 Zwiebel
 50 g Aprikosenmarmelade | 1 Ei
 1 Rolle Blätterteig (270 g, aus dem Kühlregal)

Außerdem

Marinierspritze | je 1 EL Buchenmehl

Für 4 Personen | ⌚ 1 Std. 45 Min. Zubereitung
 12 Std. Ruhen | 30 Min. Räuchern
 Pro Portion ca. 690 kcal, 48 g EW, 36 g F, 34 g KH

- 1 Apfelsaft, 160 ml Wasser und Salz verrühren. Die Lake mit der Marinierspritze im Abstand von 2 cm ins Fleisch einspritzen. Den Schweinerücken über Nacht im Kühlschrank marinieren.
- 2 Das Fleisch herausnehmen, trocken tupfen und 1 Std. offen trocknen lassen. Nüsse fein hacken. Zwiebel schälen, fein würfeln. Beides mit der Marmelade mischen. Wok mit Alufolie auslegen und vorheizen. Buchenmehl einstreuen, Prallblech und Gitter darübersetzen (s. S. 5). Das Fleisch auf das Gitter legen, den Wok verschließen und auf 80° aufheizen. Das Fleisch 30 Min. bei konstant 80° räuchern.
- 3 Backofen auf 200° vorheizen, ein Backblech mit Backpapier belegen. Ei trennen. Blätterteig entrollen, mit der Aprikosenmasse bestreichen und rundum 2 cm Rand lassen. Diesen mit Eiweiß bestreichen. Das Fleisch in den Teig einschlagen. Die Naht festdrücken, seitlich überstehenden Teig nach unten falten. Die Rolle aufs Blech legen und mit Eigelb bepinseln. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 50 Min. backen. Herausnehmen und 10 Min. ruhen lassen, dann aufschneiden.





Durch Rauch veredelt! Feines Buchenholz-Aroma, nussiges Hickoryholz oder milder Apfelholzrauch verbinden sich mit Fisch, Fleisch und Gemüse zu einem einzigartigen Genuss. Klassiker wie **Lachsfilet** oder **Burgunderschinken** werden mit Rauch verfeinert, und auch **Paprikaschoten, Zucchini und Butterkäse** überraschen mit würziger Note. Für Ihre hauseigene **Mini-Räucherammer** benötigen Sie nur einen **Wok** oder **Kugelgrill**. Dank Profi-Tipps sind sie mit wenigen Handgriffen bereit zum Räuchern. So einfach geht's – legen Sie sich Ihren Favoriten in den Rauch.

G|U

WG 455 Themenkochbücher
ISBN 978-3-8338-2889-8



9 783833 828898



PEFC
PEFC/04-32-0928

€ 7,99 [D]
€ 8,30 [A]

www.gu.de