

FISCHEREIVEREIN SCHEINFELD E.V.

Räuchern von Fischen

Räuchern ist eine der ältesten Konservierungsmethoden. Doch während früher die Haltbarkeit im Vordergrund stand, geht es heute um die Geschmacksverbesserung.

Räucherholz

Zum Räuchern darf nur trockenes, unbehandeltes Laubholz verwendet werden. Birkenholz darf wegen des hohen Teergehaltes nicht verwendet werden. Auch Nadelhölzer sind aufgrund des Harzgehaltes ungeeignet.

Beim Räucherprozess entstehen eine ganze Reihe von Stoffen, die für die Haltbarkeit und die Geschmacksbildung verantwortlich sind. (z.B. Ameisensäure, Essigsäure, Formaldehyd, Phenole, Karbolsäure, Holzteere und Kresole) Je nach Holzart entwickeln sich unterschiedliche Mengen der genannten Stoffe. Am häufigsten wird Buchen, -und Erlenholz verwendet. Den Räucherspänen können verschiedene Küchenkräuter, wie z.B. Wacholder oder Rosmarin zugegeben werden.

Geeignete Fische

Grundsätzlich können alle Fische geräuchert werden. Allerdings muss man bei Fischen mit geringem Fettgehalt darauf achten, dass sie nicht zu trocken werden.

Vorbereitung der Fische

Beim Schlachten sollten unbedingt die Kiemen entfernt werden (Haltbarkeit und unschöne Streifen am Räucherfisch)

Würzen

Kurzzeit – Salzung: gesättigte Salzlake (ca. 27%) etwa 2 Stunden

Langzeit – Salzung: 5-10 % ige Salzlake, mind. 12 Stunden

Langzeit – Salzung: 27 % ige Salzlake, mind. 24 Stunden.
Je nach Stärke des Fisches – danach wässern.
(2-5 Stunden, je nach Geschmack)
Der Fisch ist durch die Salzlake verzehrfähig oder
bereit fürs Kalträuchern.

Den Salzlake können nach eigenem Geschmack unterschiedliche Gewürze, wie z.B. Wacholderbeeren, Lorbeerblätter, Rosmarin, Thymian, Piment- oder Pfefferkörner usw. zugegeben werden.

Verhältnis Salzlake – Fisch: **1,5 – 1**



Räuchermethoden

Heißräuchern: A): trocken gare durch mind. 60 Grad Kerntemperatur

B): nass (Aal) Salz als Würze

Kalträuchern Salzgare Räuchern als Würze, Temperatur nicht über 30 Grad

Haltbarkeit von Räucherfisch

° Im Kühlschrank bis zu 7 Tage

° Vakuumverpackt im Kühlschrank ca. 14 Tage

° Gefriertruhe ca. 3 Monate

