

# Lachs - Forelle - Karpfen

## auf - " Gravet-Art "

### Fisch-Art :

Lachsfilet (gekauft frisch) ; Forellenfilet oder ein Rückenfilet von einem ab 3kg schweren Karpfen.

### Zutaten pro kg Fisch:

90gr. grobes Salz ; 30 gr. Rohr-Zucker braun ; 1/2 TL - 1 TL weißer Pfeffer ; 1 TL Kräuter der Provence ; etwas Gin ; Orangen-Zesten nach Geschmack ; frischer oder gefriergetrockneter Dill.

### **Zubereitung:**

Filets waschen, trocken tupfen mit dem Gin einpinseln , Salz, Zucker, Pfeffer, Kräuter mischen. Auf der Fleischseite des Filets verteilen, Orangen-Zesten darauf reiben und mit Dill bestreuen.

Mit Frischhaltefolie jetzt stramm einwickeln , oder besser Vakumieren, bei Frischhaltefolie in eine Schale mit Gitter einsatz legen und im Kühlschrank 48 Std. (2Tg.) ziehen lassen.

Danach die Filets aus der Folie nehmen von Gewürzen säubern, in Butterbrot-Papier 1 Tag im Kühlschrank trocknen.

Nun ist der Fisch verzehrfertig und kann in dünne Scheiben geschnitten serviert werden. Dazu passt gut eine Remoulade.



Gravet-Karpfen-Rückenfilet

## Lachs - Forelle - Karpfen.

### "Kalt geräuchert"

#### **Kalträuchern:**

Beim Kalträuchern sollten nur Filets oder Karbonaden (Koteletts) verwendet werden, weil das Fleisch trockener wird als beim Heißräuchern und die Gräten sich schlechter entfernen lassen. Die optimale Kalträuchertemperatur liegt bei 15-20 °C und darf nicht über 25 °C ansteigen (Eiweiß tritt aus). Kurzzeitiges Überschreiten von 3-4 °C für wenige Minuten richtet meist jedoch keinen Schaden an. Aufgrund der niedrigen Temperatur ist die Räucherzeit entsprechend länger. Eine genaue Zeit lässt sich nicht angeben, da sie von der Größe des Räuchergutes und der Fischart abhängig ist. Ein Fisch-Filet von 500g Gewicht ist nach ca. 10 Stunden ausreichend geräuchert. Will man einen intensiveren Rauchgeschmack haben, lässt sich die Räucherzeit verlängern, jedoch unbedingt berücksichtigen, dass der Fisch immer trockener wird.

#### **Zutaten für 1kg Fisch:**

- 1 Lachsfilet , Forellenfilet oder 1 Rückenfilet von einem 3kg Karpfen aufwärts.
- 100gr. grobes Meersalz und 70gr. grober brauner Zucker.
- 1/2 EL frisch gemahlener grober Pfeffer.
- Kräuter der Provence (getrocknet).
- Gin oder Whisky.

#### **Hardware:**

- Räuchermehl.
- Kaltrauchgenerator ( für ca. 20-25€ bei "Amazon")
- Räucherschrank oder Kugelgrill.

#### **Anleitung:**

1. Die Außentemperaturen sollten nicht zu hoch sein. Kalträuchern bedeutet, Temperaturen zwischen 15-25°C. Fischfilet abwaschen und trocknen.

>>>>>>>

2. Gewürze miteinander vermengen. Den Fisch mit der Haut nach unten auf eine Frischhaltefolie legen und mit der Pöckelmischung bestreuen. Dabei flächendeckend vorgehen.
3. Den Fisch in der Frischhaltefolie einwickeln in einer Schale auf einem Gitter oder Vakuumiert in den Kühlschrank geben und ca.24 -30 Std. ziehen lassen.
4. Nach 24-30 Std. das Filet von der Würzmischung befreien und abwaschen. Wieder trocken tupfen und für weitere 6-8 Std. im Kühlschrank trocknen lassen.
5. Den Kaltrauchgenerator mit dem Räuchermehl füllen und das Räuchermehl (evtl. Teelicht) entzünden. Das Fischfilet in einen Räucherschrank hängen oder einen Kugelgrill legen und den Kaltrauchgenerator darunter stellen. Für 6-8 Std. räuchern. Danach 4-6 Std. auslüften lassen und nochmals für 6-8 Std. räuchern. Anschließend nochmals für 4 Std. auslüften lassen.
6. Der Fisch ist jetzt fertig und kann zur kurzen Lagerung Vakuumiert werden oder zum Verzehr mit einem geeigneten Messer dünn aufschneiden, entweder pur oder auf Toast, Sandwich gegessen werden. Dazu passt auch eine Remoulade.



Karpfen-kalt geräuchert Rückenfilet(Karpfenschinken)  
Karpfen ab 3kg