

Lachs-Filet kaltgeräuchert

Für 1 kg

1 kg Lachsseiten	60 g Meersalz, grob	30 g Zucker
1 Prise Pfeffer	Dill	Petersilie
bunter Pfeffer, geschrotet		

Gewürze aus den Hauptzutaten abwiegen und miteinander vermischen.

Lachsseiten unter kaltem Wasser abspülen, trockentupfen und vorhandene Gräten entfernen.

Dann mit der Hautseite auf einen Gitterrost legen. Dem Filet wird durch das Pökeln Flüssigkeit entzogen.

Das Filet gleichmäßig mit der Würzmischung bestreuen; zum Schwanzende hin weniger auftragen, da es dort dünner wird.

Wahlweise noch bereitgestellte Kräuter wie Dill, Petersilie, bunter Pfeffer auftragen und für 24 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Die Stücke abwaschen und trockentupfen. Das Filet nochmals mit etwas Dill oder den Pfefferkörnern betreuen.

Das Filetstück auf den Räucherhaken hängen. Durch den Entzug von Flüssigkeit ist das Fleisch jetzt fester und fällt auch nicht mehr vom Haken ab.

Zum Trocknen das Stück für 4-5 Stunden an einen kühlen Ort hängen.

Kaltgeräuchert wird in 2 Durchgängen von jeweils 8-10 Stunden bei maximal 25°C.

Nach dem Räuchern den Fisch für einen Tag an einem kühlen Ort ablüften lassen.

Danach ist er verzehrfertig.

NN am 09. Januar 2024