



LACHS KALT RÄUCHERN

Zutaten: (für 1kg Lachs)

1kg frischer Lachs
50g grobes Meersalz
50g Zucker
15g MC.ELLISDA'S Shark Norris

Alternative Gewürzmischung:
(pro kg Lachs)
100g grobes Salz
50g Zucker
1EL Paprika edelsüß
5EL Dill (frisch oder getrocknet)
5EL Oregano
10g Pfeffer

Zubereitungszeit

Gesamt: 4 Tage

24 Stunden salzen
24 Stunden trocken
2x 8 Stunden räuchern

Benutztes Equipment:

- Koncis Form (IKEA)
- EL FUEGO Portland XL (Vertikal Smoker)
- BBQ Toro Räucherschnecke (Kaltrauchgenerator)
- WEBER Räuchermehl (Buche)



Zubereitung:

Tag 1:

- Zuerst wird die Gewürzmischung für das Einsalzen vorbereitet. Dazu Salz, Zucker und mein Shark Norris Gewürz gut vermengen.

- Gewürzmischung großzügig über dem Lachs verteilen das alles gut mit Gewürz bedeckt ist.

- Lachs für 24 - 30 Stunden auf dem Rost einer Konzis Form in den Kühlschrank stellen. In dieser Zeit wird das Salz dem Fisch Wasser entziehen und in die Konzis Schale tropfen.

Tag 2:

- Nach dieser Zeit das Gewürz mit Wasser vom Fisch abwaschen. Fisch mit Zewa trocken tupfen und mit hochprozentigem Alkohol bepinseln. Dies sorgt dafür das der Fisch besser trocknet. Dazu den Fisch eingepinselt für weitere 24 Stunden in den Kühlschrank zum trocknen geben.

Tag 3 und 4:

- Fisch mit Fleischerhaken oder Schnüren in den Räucherschrank geben und mit Buchenspähnen oder Buchenmehl in 2 Durchgängen jeweils für 8 Stunden räuchern. Zwischen den Räuchergängen ca. 4-8 Stunden warten.