

Fisch heiß räuchern

Utensilien: Topf mit Dämpfeinsatz und Deckel
Rauchwerk: z.B. Sägespäne, schwarzer Tee, Heu
Gewürze optional: Wacholder, Pfeffer, Lorbeer
Backpapier

Fischarten: Makrele, Forelle, Saibling, Hering - im Ganzen oder als Filets
Kabeljau, Wolfsbarsch, Lachs, Thunfisch - als Steaks oder Filetstücke

Geräucherter und gegrillte Makrele

Zutaten

2 Makrelenfilets (ca. 450 g) - alternativ: Seesaibling, Lachsforelle
1 BD Schnittlauch
2 Schalotten
80 ml Olivenöl
2 EL Weißweinessig
Salz

Zubereitung

- Zum Räuchern des Fisches eine Schicht der Sägespäne in den Topf füllen und den Dämpfeinsatz einsetzen. (wenn gewünscht Kräuter und Gewürze zugeben)
- Den Topf erhitzen, bis die Sägespäne zu rauchen beginnen. Dann die Hitze auf niedrige Stufe herunterstellen.
- Die Fischfilets mit der Hautseite nach unten auf Backpapier legen und auf den Dämpfeinsatz legen.
- Den Topf mit einem Deckel verschließen und den Fisch 5 Minuten räuchern. (bei dünnen Filets reichen 3-4 Minuten)
- Den Deckel abnehmen, den Fisch mit dem Backpapier herausnehmen, das Filet mit einer Palette vorsichtig auf ein Brett umsetzen und in gleichgroße Portionen schneiden.
- Für das Dressing den Schnittlauch – einige Halme zum Garnieren zurückbehalten – in feine Röllchen schneiden. Die Schalotten schälen und sehr fein würfeln.
- Olivenöl, Essig, Salz, Schnittlauch und Schalotten verrühren.
- Eine Grillbratpfanne sehr stark erhitzen. Die Fischfilets mit etwas Öl bestreichen, schräg zu den Rippen in die Grillpfanne legen und von jeder Seite kurz grillen, bis sich ein leichtes Grillmuster abzeichnet und der Fisch in der Mitte warm ist.
- Mit dem Dressing einen Saucenspiegel auf den Tellern bilden und die Fischstücke hineinsetzen. Mit dem restlichen Schnittlauch garnieren und sofort servieren.