

# Räuchertipps

von Reinhold Muck  
Teil 2

## Räuchern

Genug der Vorrede. Bis jetzt war alles Theorie. **Jetzt geht's richtig los.**

Die Fische sind vorbereitet, d.h. fertig gebeizt (z.B. nach Variante 2, siehe Teil 1), sauber abgespült, der Ofen ist aufgestellt, man hat die nötige Zeit und die entsprechende Vorfreude auf das Ergebnis.

Wir verwenden einen Räucherschrank wie er im Teil 1, ganz oben, erstes Bild, zu sehen ist.

**Achtung:** Ab jetzt gilt es. Das heißt: Immer am Ofen bleiben und das Ganze nicht aus den Augen lassen.

Die aufgehängten Fische können/sollten noch etwas abtrocknen. Am besten an einem Fliegenfreien luftigen Ort.

- **Trockenphase:**

Sollten die Fische noch nicht ganz trocken sein, müssen sie jetzt fertiggetrocknet werden. Dazu werden sie jetzt in den vorgeheizten Ofen eingehängt und bei offener Tür getrocknet.

Dies kann je nach Vortrocknung außerhalb des Ofens, bis zu einer Stunde oder länger dauern. Das Feuer darf ruhig stark aber rauchfrei sein.

Bei Gasheizung auf volle Leistung einstellen. Die trocken-heiße Luft der offenen Flamme ist gerade richtig.

- **Garphase:**

Ist die richtige Trocknung erreicht, (die Fische dürfen sich nicht mehr klebrig anfühlen), wird die Ofentür geschlossen. Die Temperatur soll nun stetig, aber langsam ansteigen. Der Kamin oder Rauchabzug ist ganz geöffnet, denn die nach wie vor entstehende Feuchtigkeit MUSS abziehen können.

Wenn ein Thermometer vorhanden ist (zu empfehlen, kriegt man als Zubehör) dann **nicht oder nur kurz über 100°C** gehen, aber auch **nicht weniger als 80°C**.

**Achtung:** Die Temperatur darf keinesfalls zu schnell ansteigen, da sich dann im Fischfleisch zu viel Dampf und Saft bildet der das Fleisch weich macht, was wiederum zum Abfallen der Fische führen kann.

Wird die Temperatur zu hoch, bildet sich in der Schwanzwurzel eine regelrechte Fett- bzw. Ölblase., ganz besonders und leicht beim Aal.

Nach etwa 15-30 Minuten ist die Garphase beendet. **Erst jetzt wird Rauch erzeugt.**

Die Kerntemperatur, also die Temperatur an der Wirbelsäule unserer Fische, sollte/MUSS jetzt **mindestens 70°C** betragen um eine gewisse Sterilität zu erzeugen. Wer will kann ja mit einem Fleischthermometer kontrollieren.

Oder aber, man zieht vorsichtig die Rückenflosse heraus. Ist das anhaftende Fleisch nicht mehr glasig, ist auch die Kerntemperatur richtig.

- **Räucherphase:**

Der Kamin/Rauchabzug wird jetzt geschlossen.

Dann am besten Erlenmehl oder das Holzmehl Eurer Wahl über die Glut geben oder bei Gasfeuerung in einer Räuchermehlenschale über die Flamme stellen.

Die Temperatur sollte ganz langsam absinken und sich um die 50-60Grad einpendeln. Dazu bei Gasfeuerung die Leistung schrittweise zurücknehmen, aber nicht ausschalten. Ein bisschen Flamme brauchen wir um das Räuchermehl am glimmen zu halten. Im günstigen Fall erhält es sich aber selbst am glimmen, dann kann auch bei Gasfeuerung die Flamme ganz gelöscht werden.

**Achtung:** Wenn Ihr zum Garen ein Holzfeuer und zum Räuchern Holzspäne verwendet so achtet auf den Rauch. Dieser **muß** weiß sein. Das erreicht man durch entsprechenden Luftzug im Ofen.

**Schwarzer Rauch deutet immer auf zu wenig Luft hin.**

Bei Gasfeuerung gibt es dieses Problem nicht.

Die Räucherphase sollte ca. 1 Stunde dauern, kann aber auch 2 Stunden in Anspruch nehmen. Dann allerdings ist es wichtig das die Rauchttemperatur wirklich nur um die 50-60°C beträgt, sonst wird der Fisch gedörrt.

- **Abkühlphase:**

Nach der Räucherphase sollte alles schön goldfarbig sein. Wenn nicht, kann ohne weiters nochmals nachgeräuchert werden.

Jetzt müssen die Fische nur noch **langsam abkühlen**. Dies geschieht entweder im ganz geöffneten Ofen oder an einem luftigen Plätzchen.

### **Verzehrphase:**

Man kann jetzt eigentlich nur Guten Appetit wünschen.

Gegen sofortigen rauchwarmen Verzehr ist natürlich nichts zu sagen.

Aber der **beste Geschmack stellt sich erst am nächsten Tag ein**, wenn alles schön durchgezogen ist.

Sollten ein paar Fische zu viel geräuchert worden sein, kein Problem. Ordentlich Vakuum eingeschweißt halten sie so bis zu 6 Wochen im Kühlschrank.

Einfrieren geht natürlich auch, allerdings bei zuvor schon mal eingefroren Fischen nicht unbedingt zu empfehlen, aber auch hier möglich.

Übrigens: Durch das Vakumieren erlangen die Fische den besten Geschmack, weil nämlich das Raucharoma schön durchziehen kann.

Auch eventuelle Mängel bei der Durchsalzung werden dabei ausgeglichen. Nach zwei/drei Tagen ist der Beste Verzehrzeitpunkt.

So, ich hoffe das Ergebnis entspricht Euren Erwartungen und es war nicht zu kompliziert.

Man muss es einfach probieren. Spätestens beim zweiten oder dritten mal habt Ihr es sicherlich raus. Es braucht halt Zeit und einen wachsamen Blick.

### **Laßt Euch von einem Fehlversuch nicht abhalten.**

Das vorgesagte soll zur Orientierung dienen, denn, und eines ist ganz wichtig:

### **JEDER OFEN RÄUCHERT ANDERS**

Bei nebligen oder generell bei feuchtem Wetter ist es anders als bei trockenem, bei hohem Luftdruck anders als bei niedrigem.

Abschließend noch ein Tipp zu speziellen Fischen:

Wenn man Aale, Lengs oder Schillerlocken räuchern will, taucht oder überbrüht man die Fische bzw. Bauchlappen für ein paar Sekunden mit heißem Wasser. Dabei wir die Haut fester und die Bauchlappen gehen schön auf bzw. bei Schillerlocken, sie drehen sich schön ein.

Gut Rauch und viel Spaß beim räuchern  
Reinhold Muck