

Kalt geräucherte Makrelenfilets

.....man nehme ein Paket Makrelenfilets aus dem Frost.....



An der Rückseite ist anhand der Lufteinschlüsse gut erkennbar, dass hier nur ein einfaches Schweißgerät verwendet wurde.



Die aufgetauten Filets.....



.....werden mit einer Mischung aus Salz und Zucker (Verhältnis 1:1).....



.....(und wer mag auch noch mit diversen Gewürzen) paniert.....



.....und über Nacht in einer Schale in den Kühlschrank gestellt.



Bis zum nächsten Morgen hat die Salz-Zucker-Panade jede Menge Flüssigkeit aus den Filets gezogen.



Makrelenfilets entnehmen, abspülen, abtrocknen undab in den Rauch. Bei der Räuchertemperatur darauf achten, dass sich der Räucherofen möglichst nicht über 20° aufheizt. Das Fischeiweiß darf nicht gerinnen! Nach 4 - 5 Stunden ist der Fisch fertig geräuchert und hat eine speckartige Konsistenz.



Jetzt nur noch die seitlichen Gräten entfernen.....



.....und den Fisch als Gabelbissen oder in dünnen Scheiben als Brotbelag verzehren.



Guten Appetit.