

Räucheranleitung der Peter Pfenninger Schenkung



Die PPS räuchert nach verfeinerten Rezepten aus dem Salzkammergut und dem Enns-Pongau. Derzeit ist Franz Stauffer für die Einhaltung der hohen Qualität der Räucherfische verantwortlich.

Fischsur (Lake) zubereiten:

In 20 Liter kaltem Wasser 1,40 kg handelsübliches Salinen-Tafelsalz aufrühren. Die Lake muss so lange gerührt werden, bis sich das Salz ablagerungsfrei aufgelöst hat und das Wasser wieder vollkommen klar ist. Die Menge reicht z.B. für ca. 20 bis 25 Portions-Forellen oder Saiblinge.

Fische vorbereiten:

Die Fische sauber ausnehmen, aber nicht entschuppen (bei großen Fischen mit einer scharfen Küchenschere auch die Kiemen ausschneiden). Unter laufendem kaltem Wasser gründlich waschen und innen von Blutresten befreien.

Fische einsuren:

Die Fische innen mit „Fisch-Scandis“ von „Wiberg“ würzen (erhältlich u.a. bei *Transgourmet*) und in die Fischsur legen. Darauf achten, dass die Fische in der Lake locker und nicht zu eng aneinander liegen. Steigen Fische an die Oberfläche, das Maul öffnen, um Luftreste zu entfernen; die Fische müssen völlig von der Lake bedeckt sein. Die Wasseroberfläche mit ein wenig „Fisch-Scandis“ bestreuen.

Den Fischbehälter mit einem sauberen Tuch bedecken und die Fische mindestens 12 Stunden an einem kühlen Ort in der Lake ziehen lassen. Auch längere Surzeiten von bis zu 24 Stunden stören nicht, da die Fische nach ca. 12 Stunden kein zusätzliches Salz mehr aufnehmen.

Fische trocknen und zum Räuchern vorbereiten:

Die Fische aus der Sur entnehmen und kurz kalt abspülen. Darauf achten, dass auch im Bauchraum keine Gewürzreste zurückbleiben. Sofort auf die Räucherhaken stecken und frei hängend trocknen (am besten in einem Innenraum; keinesfalls aber in direkter Sonne). Die für das Räuchern richtig vorbereiteten Fische müssen sich trocken anfühlen (keinesfalls feucht-kühl oder gar klebrig). Richtwert für das Trocknen: ab ca. 2 Stunden.

Räuchern:

Den Tropfschutz im Ofen mit feinem Quarzsand füllen und den Räucherofen auf ca. 120 Grad Innentemperatur aufheizen. Anschließend die Fische so einhängen, dass sie frei am Rost hängen und genügend Abstand sowohl zu den Seitenwänden als auch zur Heizung haben.

Ca. 30 Minuten bei laufender Heizung und leicht geöffnetem Rauchabzug garen (zur Keimabtötung genügen einige Minuten mit 100 Grad, zur Garung ca. 80 Grad Innentemperatur).

Anschließend die mit grobem, harzfreiem Räuchermehl gefüllte Räucherpfanne in die Heizlade einschieben (gutes Räuchermehl ist z.B. bei den *Raiffeisen Warenbetrieben* erhältlich).

Sobald das Räuchermehl zu glosen beginnt (stabiler, würziger Rauch), die Heizung abschalten und den Rauchabzug schließen. Bis zum Verglosen des Räuchermehls (ca. 30 – bis 40 Minuten) die Fische goldbraun räuchern. Die Garzeiten können sich bei niedrigen Außentemperaturen (vor allem bei nicht doppelwandigen Räuchergeräten!) deutlich verlängern!

Nach dem Räuchern:

Fische am Trockner aufhängen und gut auskühlen lassen (das Fleisch wird dadurch fester und saftiger). Haken vorsichtig entfernen und die Fische auf Küchenkrepp kurz nachtrocknen lassen.

In Papier eingeschlagen und im Kühlschrank aufbewahrt, sind die Fische eine Woche haltbar, mit dem Vakuumiergerät in Folienbeutel eingeschweißt auch länger.

Das Einfrieren von Räucherfischen und später im Rohr warm auftauen ist mit deutlichem Geschmacksverlust verbunden und wird von uns nicht empfohlen.

Geräte:

Die PPS verwendet Räucheröfen der Fa. Grassl (Schönau am Königssee).