



Veredeln von Fischen: Räuchern ³

Das Haltbarmachen von Fischen durch bloßes Einsalzen ist eine uralte Tradition. Früher ging es nur darum, die Fische aus großen Fängen länger haltbar zu machen. Heute ist man eher bemüht, würzige Spezialitäten aus Fischen herzustellen. – 3. und letzter Teil: Räucherholz, Haken, Aufhängen, Heißräuchern.

TEXT & FOTO WOLFGANG HAUER

Die Sache mit dem Holz sollte man nicht unterschätzen, denn nur mit dem richtigen Räucherholz erhalten die Fische auch ihre schöne, goldgelbe Farbe und schließlich auch den letzten Schliff beim Raucharoma. Am gebräuchlichsten sind Laubhölzer, wie zum Beispiel Buche, Ahorn oder Esche. Nadelhölzer, wie Fichte oder Kiefer, eignen sich wegen ihres hohen Harzgehalts nicht zum Räuchern. Keinesfalls sollte man Holzabfälle, womöglich mit Lackresten, verwenden. Gleiches gilt für das Räuchermehl bzw. für Sägespäne. Im Fachhandel bekommt man heute fix und fertige Räuchermehle (auch in Pelletsform) aus verschiedensten Hölzern mit tollen Eigenschaften betreffend Färbung und Aroma.

Räuchern

Nach kurzem Abspülen mit Trinkwasser werden die Fische am besten in den geöffneten Räucherofen gehängt, um dort über einem kleinen Feuer zu trocknen, bevor der eigentliche Räuchervorgang beginnt. Durch den Rauch werden zugleich auch lästige Fliegen ferngehalten. Ist die Haut der Fische getrocknet, kann es mit dem eigentlichen Räuchern losgehen. Dazu wird die Tür des Räucherofens geschlossen, und in die Feuerlade werden einige Buchenscheite auf die bereits entstandene Glut gelegt. Durch ein eher verhaltenes Feuer, das sich durch die geöffnete Rauchabzugsklappe oben

und die Zuluft bei der Glut unten regeln lässt, sollte nun die Kerntemperatur der Fische zur Garung langsam auf etwa 80–90°C angehoben werden. Dazu empfiehlt sich ein Thermometer mit Kabelsonde, das man in den Rücken eines Fisches steckt. So kann jederzeit die Kerntemperatur der Fische im Inneren des Räucherofens abgelesen werden.

Bei einer zwischenzeitlichen, kurzen Sichtkontrolle (bei geöffneter Tür) sollten die Bauchlappen der Fische leicht geöffnet sein. Sind sie geschlossen, ist die Temperatur zu niedrig, sind sie weit gespreizt, ist sie zu hoch. Bei Fischen in normaler Portionsgröße (200–300 g) dauert dieser Vorgang etwa 30 Minuten. Wenn möglich, sollten Fische mit annähernd gleicher Größe geräuchert werden, um sie am Ende auch etwa zur gleichen Zeit herausnehmen zu können.

Sind die Fische fertig gegart, lässt sich die Rückenflosse leicht mit den Fingern vom Fisch lösen. Ab diesem

Zeitpunkt schließt man die Rauchabzugsklappe bzw. die Zuluft und senkt so die Temperatur langsam auf etwa 60°C oder weniger ab. Dadurch wird das eventuell noch vorhandene Feuer erstickt, und es kommt zu intensiver Rauchentwicklung. Auf die jetzt noch vorhandene Glut kann man noch zusätzlich Räuchermehl streuen, um die Rauchentwicklung zu verstärken oder eventuell Gewürze und Aromen hinzuzufügen. Diesen Vorgang bezeichnet man auch als „Färben“, da die schöne goldene Farbe der Fische nämlich hauptsächlich durch den Rauch und nicht durch die Temperatur entsteht. Natürlich bleibt es jedem „Räuchermeister“ selbst überlassen, wie streng er die Phasen des Garens und Färbens voneinander trennt bzw. wie sehr er sie miteinander verschmelzen lässt. Haben die Fische nun ihre wunderschöne goldgelbe Färbung erreicht, lässt man sie am besten im Räucherofen langsam abkühlen. Werden die Fische, vor allem Forellen und Saiblinge, zu rasch abgekühlt, entsteht oft eine unschöne „Schrumpehaut“.

Die fertigen Fische sollten nach dem Räuchern kühl (zum Beispiel im Kühlschrank), vorzugsweise in Butterpapier, jedenfalls nicht in Plastikbeuteln gelagert werden. Sollen die Delikatessen vakuumverpackt werden, müssen sie davor vollkommen ausgekühlt sein.



DELIKATESSE.

Frisch geräucherte
Renken (Reinanken)
aus dem Fuschlsee.