

Ohne Rauch geht's nicht!

Das Smoken oder Räuchern hat in den letzten Monaten einen wahren Boom ausgelöst und auch bei den Wildliebhabern Einzug gehalten. Anders als beim Grillen erhält das Fleisch hier eine zarte Rauchnote. Wir wollten mehr darüber wissen und haben Grillweltmeister Adi Bittermann beim Smoken über die Schulter geschaut.

ING. MARTIN GRASBERGER, MICHAELA REISEL, MA

Beim Räuchern ist nichts dabei, man muss sich nur trauen!“, beantwortet Adi Bittermann **1** lächelnd unsere Frage, wie denn das Smoken funktioniert. „Ein Geheimnis ist die Kreativität des Kochs, der mit wenigen Zutaten regelrechte Geschmacksexplosionen erzielen kann“, führt er weiter aus, als er das Fleisch für den Räuchervorgang vorbereitet. Folgende Wildgerichte werden heute zubereitet:

- gefüllter „Wildapfel“ mit Preiselbeeren (das Rezept zum Nachkochen finden Sie in der Rubrik „Wildgekocht“ auf Seite 64),
- geräuchertes Hasensteak mit gekochtem Kohl,
- geräuchertes Hirschrückensteak mit Birnen-Zwiebel-Ragout.

Vorbereitungen

Für diese Rezepte werden ein Rehshlögel, ein Hasenrücken und ein Hirschrücken benötigt. Zuerst löst der Grillweltmeister den Rehshlögel aus und erklärt die einzelnen Teile, wie Frikandeau, Nuss, Schale und Deckel sowie Schlussbraten **2**. „Silber- und Bindehäute müssen weggeschärft werden, da sie nach dem Räuchern von der Konsistenz her an ein Plastiksackerl erinnern, aber alles Fleisch wird bei mir sinnvoll verwertet!“ Die Fleischabschnitte des Schlögels werden mit weißem Speck vom Schwein durch den Fleischwolf gedreht **3** und mit den Zutaten – Fenchel, Senfkörner, Lorbeer

und Wacholderbeeren, die zuvor kurz angeröstet und dann gemörsert werden – vermischt, mit glasiertem Zwiebel versehen und zu Fleischbällchen geformt, welche in die Apfelhälften gedrückt werden. Im Anschluss kommen die Wildäpfel in den Smoker **4**.

Zur Vorbereitung des Fleisches für das Smoken zeigt uns Adi zwei Möglichkeiten: das Trockensalzen und das Einlegen in eine Salzlake. Beim Trockensalzen wird das Fleisch einfach mit grobem Steinsalz (Gustosal Natursalz, erhältlich in grob und fein) eingerieben, vakuumiert und je nach Größe mindestens zwei Tage (etwa kleinere Stücke, wie die halbe Nuss oder der falsche Lungenbraten) bei 2°C in die Kühlung gelegt. „Einem größeren Stück, wie zum Beispiel einem ganzen Rehshlögel, gebe ich schon sieben Tage Zeit, bevor ich es in den Smoker lege“, erklärt uns Adi, die Fleischstücke im Salz wendend. Legt man das Fleisch in eine Salzlake ein, bleibt es je nach Gewicht unterschiedlich lange in der Lake, bei einem Schlögel gut und gerne bis zu 14 Tage. Hinweis: Auf einen Liter Wasser kommen 80g Salz und 20g Staubzucker. Dazu kommen frische Kräuter, wie Thymian, Rosmarin sowie Wacholderbeeren und ein bis zwei Lorbeerblätter. Nach dem „Langzeitbad“ wird das Fleisch herausgenommen, gründlich abgewaschen und trocken getupft, danach wiederum für zwei Tage in die Kühlung gehängt, sodass das restliche Wasser abtropfen kann.

Heißräuchern

Für das Heißräuchern füllt Adi Bittermann den Kohlering (Minionring) im Wassermoker „Smokey Mountain“ von Weber bis zum oberen Rand mit Holzkohlebriketts, glüht 10–20 Briketts in einem Anzündkamin durch und schüttet diese dann in die Mitte des Ringes, die durch eine leere Dose ohne Boden freigehalten wird. Auf den Briketts wurden zuvor mehrere Räucherchunks (getrocknete Holzstücke), in unserem Fall Buche, platziert, die für das Raucharoma sorgen **5**. Im Anschluss zieht er die Dose mit einer Grillzange heraus, sodass die heißen Briketts mit den umliegenden in Berührung kommen und diese zum Glühen bringen. So glühen die Briketts von innen nach außen durch; das Resultat ist eine gleichmäßige Hitze, die bis zu 10 Stunden anhält.

Die drei unteren Lüftungsschieber des Smokey Mountain werden wie folgt eingestellt: einer zu, einer halb offen und einer ganz offen. „Das Wichtigste für einen guten Smoker ist, die Temperatur bei etwa 93°C für 8–10 Stunden stabil zu halten“, wird uns seitens des Herstellers Weber erklärt. Die porzellanemailierte Wasserschale bringt Wasserdampf in den Räucherprozess, sodass das Fleisch zart und saftig bleibt.

„Wenn du eine Taucherbrille oder ein Atemschutzgerät beim Öffnen des Deckels brauchst, hast du etwas falsch gemacht!“, gibt uns Adi lachend zu verstehen. Das hat folgenden Grund:



Eine Fotostrecke und einen Videoclip finden Sie in der aktuellen WEIDWERK-App!



„Das Geheimnis beim Smoken? Die Kreativität des Kochs, der mit wenigen Zutaten Geschmacksexplosionen erzielen kann!“
Adi Bittermann, Grillweltmeister



IM JAGDREVIER REPORTAGE

Weber Smokey Mountain Cooker-Smoker 57 cm:

- ◉ im Deckel integriertes Thermometer
- ◉ große Öffnung zum Nachlegen von Briketts
- ◉ drei getrennt regulierbare Zuluftöffnungen
- ◉ porzellanemailierter Kessel und Deckel in Schwarz
- ◉ zwei verchromte Grillroste, Durchmesser 57 cm
- ◉ Duroplastgriff aus glasfaserverstärktem Nylon
- ◉ hochwertige Abdeckhaube
- ◉ Maße: H×B×T: 123×58×61 cm
- ◉ Gewicht: 31 kg
- ◉ 10 Jahre Garantie auf Deckel und Kessel



Gärgase, hervorgerufen durch einen exzessiven Gebrauch von Räucherchunks, führen dazu, dass zu viel Rauch entsteht und das Räuchergut dadurch scharf und bitter wird. „So bitter, dass das nicht einmal ein bis zwei Bier zu kaschieren imstande sind“, fügt Adi schmunzelnd hinzu.

Die gerollten Hasensteaks (der Hasenrücken wird dazu einmal in Längsrichtung geschnitten, auseinandergeklappt, mit einer Plattierkelle plattiert, mit Salz, Pfeffer, Thymian, Speckscheiben und Olivenöl gewürzt, zusammengerollt und mit Holzspießen fixiert) kommen für etwa 12 Minuten in den 120°C heißen Smoker **6** und werden bei einer Kerntemperatur von 56°C herausgenommen. „Um den Hasensteaks eine Grillnote zu verleihen, küssen sie – zisch, zisch – noch einmal die Flamme“, erklärt Adi trocken, der zuvor noch den Grillrost mit einer halben Zwiebel bearbeitet.

Die Hirschrückensteaks werden ebenfalls bei einer Kerntemperatur von etwa 56°C – die etwa nach 17 Minuten erreicht wird – aus dem Smoker genommen. Danach kommen die Steaks in das Zwiebel-Birnen-Ragout (Zutaten: Birnen und Zwiebel, würfelig geschnitten, Apfelsaft, Rotwein, Brauner Zucker, Salz, Pfeffer, Thymianzweige, Preiselbeeren, Lauch und Butter).

Kalträuchern

Die Vorbereitung des Fleisches erfolgt wie gehabt durch Einsalzen bzw. Einlegen in eine Salzlake. Das Fleisch kann auch nach dem Trocknen mit Gewürzen (Rosmarin, Thymian, Pfeffer usw.) eingerieben werden. Danach werden die Fleischstücke in den Smoker gehängt. Als Nächstes wird die Räucherschnecke mit Räuchermehl (in unserem Fall Weber „Smoking Dust“) gefüllt und mit den Fingern festgedrückt, sodass das Mehl konstant durchglühen kann und nicht ausgeht. Auf das

festgedrückte Räuchermehl legt Adi noch Wacholderbeeren oder Tannenzweige, um das Aroma zu verstärken, danach kommt die Schnecke auf den Minionring, wo sie mit dem Bunsenbrenner auf der offenen Seite angezündet wird **7**. Hier muss der Smoker unten und oben offen sein, sodass genug Luft durchziehen kann. Ein Räucherdurchgang – bis die Schnecke ausgegangen ist – dauert bis zu 10 Stunden, wobei in der Praxis je nach Geschmack 2 bis 5 Räucherdurchgänge ausreichen. „Ich heize die Schnecke einmal am Tag an, nach drei Tagen ist das Räuchergut je nach Größe fertig“, erklärt Adi Bittermann **8**.

Welche Räucherarten gibt es?

- ◉ Kalträuchern bis 40°C
- ◉ Warmträuchern 40–80°C
- ◉ Heißträuchern 80–120°C

Tipps vom Profi

- ◉ Beim Heißträuchern ist bei der Auswahl der Räucherchunks darauf zu achten, dass möglichst wenig Rinde auf dem Holz ist, da das Räuchergut ansonsten scharf und bitter werden kann.
- ◉ Welche Holzart man bei den Räucherchunks verwendet, hängt davon ab, welches Fleisch man räuchern möchte: Apfel und Buche sind zum Beispiel eher mild, Hickory hingegen ist intensiver.
- ◉ Die Außentemperatur beim Kalträuchern sollte optimalerweise weniger als 20°C betragen (gefrieren sollte es selbstverständlich nicht).
- ◉ Den Deckel bzw. die Tür nur aufmachen, wenn es unbedingt erforderlich ist, denn mit jedem Öffnen wird die Temperatur im Smoker negativ beeinflusst.
- ◉ Bei Steaks empfiehlt sich ein Temperaturfühler, um die Kerntemperatur exakt messen und so den idealen Zeitpunkt des Herausnehmens eruieren zu können.