



# Veredeln von Fischen: Räuchern<sup>2</sup>

**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. Heutzutage ist man eher bemüht, würzige Spezialitäten aus Fischen herzustellen. – 2. Teil: Vorbereiten zum Räuchern.**

TEXT & FOTO WOLFGANG HAUER

Räuchern ist keine Hexerei, jeder kann mit ein wenig Übung seinen Fang in eine echte Delikatesse verwandeln. Einige Grundregeln sind dabei aber zu beachten:

## Hygiene

Auch im „Hobbybereich“ ist Hygiene ein wichtiger Faktor für die spätere Qualität der Räucherware. Daher sollte man schon von Beginn an darauf achten, die Keimzahl möglichst gering zu halten. Dazu notwendig sind jedenfalls eine einwandfreie Versorgung der Fische gleich nach dem Fang, sauberes Ausnehmen und kühle Lagerung. Zwar ist das Abschuppen bei Räucherfischen nicht nötig, doch ist das Entfernen der Kiemenbögen zu empfehlen, da sonst während des Räuchervorgangs ein rotbräunlicher Saft (Blut und Salzlake) aus den Kiemen entlang der Seiten bis zum Schwanz hinunterläuft und unschöne Streifen verursacht. Außerdem sind die Kiemen ein absoluter „Hotspot“ für Bakterien, und schon ein altes Sprichwort sagt: „Der Fisch beginnt am Kopf zu stinken“.

## Richtiges Einsalzen

Ganz entscheidend für den Erfolg – für den guten Geschmack der Räucherfische – ist das entsprechende Einsalzen, auch „Einsuren“ genannt. Grundsätzlich gibt es dafür zwei Möglichkeiten: das sogenannte Trockensalzen und das Nass-Salzen. Man verwendet entweder nur Speisesalz oder fertige Räucher-

laugen, die mit verschiedensten Kräutern und Gewürzen angereichert sind. Dabei sind der Fantasie kaum Grenzen gesetzt. Das Würzen ist eine Erfahrungssache, und mit der Zeit entwickelt man ein ganz persönliches Rezept für den unverwechselbaren Geschmack eigener Räucherfische.

## Trockensalzen

Diese Methode hat den Vorteil, dass man die Fische relativ rasch nach dem Einsalzen, abhängig von der Größe, meist schon nach 1,5–3 Stunden in den Räucherschrank hängen kann. Beim Trockensalzen werden die Fische einzeln mit Speisesalz eingerieben bzw. bestreut. Wichtig dabei ist, dass nicht nur die Außenseiten der Fische, sondern auch die Bauchhöhlen entsprechend mit Salz behandelt werden. Anschließend werden die mit Salz eingeriebenen Fische schichtweise in ein Kunststoffgefäß gelegt.

## Nass-Salzen

Diese Methode bietet wiederum den Vorteil, dass selbst größere Fischmengen effizient und sehr gleichmäßig eingesalzen werden können. Dabei kann man die Fische entweder rund 10–12 Stunden in eine Lake mit

etwa 70–100 g Salz pro 1 Liter Wasser einlegen oder aber – für besonders Eilige – für 2–3 Stunden in eine gesättigte Salzlösung. Eine Salzlösung ist dann gesättigt, wenn der Salzgehalt so hoch ist, dass eine rohe Kartoffel darin aufschwimmt.

Wichtig ist, dass die Fische zur Gänze von der Salzlake bedeckt sind bzw. dass genügend Salzlake vorbereitet wird. Als Faustregel kann gelten: 10 kg Fisch, 15 l Salzlake. In jedem Fall sollte man die Fische aber nach dem Herausnehmen aus der Lake oder Trockensalzung kurz mit Trinkwasser abspülen, um später unschöne Krusten auf der Fischhaut und einen sehr salzigen Geschmack zu vermeiden. Übrigens: Eingebeizte Fische kann man problemlos einfrieren (idealerweise vakuumverpackt) und dann bei Bedarf kurzfristig räuchern.

### UNUMGÄNGLICHE HYGIENE.

*Sauberes Ausnehmen ist der erste wichtige Schritt, um später eine einwandfreie Qualität der Räucherfische zu erhalten.*

