4 halbe Seiten Räucherlachs, kaltgeräuchert

Rezept à la „Restaurant Stay“

Menge:	4 Seiten Lachs (ca. 6 kg)*
Kapazität im HELIA24:	ca. 4 halbe Seiten
Kapazität im HELIA48:	ca. 36 bis 40 Portionen *
Kapazität im HELIA Gastronorm:	
Vorbereitungszeit:	10 Minuten
Gesamtzeit:	45 Minuten

Zutaten (für 1 Portion)

4 Seiten Lachs (ca. 6 kg)
4 kg grobes Meersalz
0,6 kg Zucker
1 Bund Dill (grob klein hacken)
1 Bund Petersilie (grob klein hacken)
2 EL Lorbeerblatt geraspelt
2 EL Pfefferkörner schwarz
6 Körner Nelke (im Mörser zerstossen)
6 Stück Wacholderbeeren (im Mörser zerstossen)
4 Orangen (mit Schale) in grobe Stücke zerschneiden
3 Zitronen (mit Schale) in grobe Stücke zerschneiden

Alle Zutaten gut vermischen. Ein großes Blech mit der Salzmischung gut bedecken.
Die Lachsseiten mit der Haut nach unten auf das Salz legen und dann den Lachs mit der restlichen Salzmischung komplett bedecken.
Mit Klarsichtfolie zudecken und im Kühlschrank 24 Stunden durchziehen lassen.

Lachs aus dem Salz nehmen und gut mit kalten Wasser abwaschen und dann schön mit Küchenpapier abtrocknen. WICHTIG! Das Blech für den Räucherofen komplett mit chrushed-Eis bedecken und mit grobem Meersalz betreuen, dadurch wird es noch kälter.

Zwei Flachroste aus das Eis legen und darauf zwei Seiten Lachs mit der Haut nach unten legen.

Die Heizspirale bei offener Ofentür mit der Rauchpfanne und Buchenspäne gut vorheizen, wenn es gut qualmt das Blech mit dem Lachs auf die obere Schiene schieben. Tür schliessen und 45 Minuten räuchern.

Nach dem Räuchern den Lachs noch mit etwas kaltgepresstem Olivenöl einreiben.

Bildquelle: www.eos-foto.de

HELIA SMOKER Räuchergeräte

Produktion & Handel
Inh. Torsten Georg e.K.
Scheidwaldstraße 8
57299 Burbach
Deutschland / Germany

Telefon: +49 (0) 27 36 - 2 98 26 60
Telefax: +49 (0) 27 36 - 2 98 26 62
Mobil: +49 (0) 175 - 2 47 78 38
E-Mail: office@heliasmoker.de
Internet: **www.heliasmoker.de**