



Die Fischfilets waschen und im Salz einlegen. Mit dem Salz muss nicht gespart werden, wirklich alles einsalzen!
Nach ca. 15 Minuten werden die Filets gründlich gewaschen, so dass sie frei vom Salz sind.



Danach werden sie auf Haushaltspapier gelegt um zu trocknen.
Nach dem Trocknen, die Fische nach belieben würzen. Jedoch nicht zu viel, ich verwende meistens nur etwas Pfeffer.



Nun wird in der Räucherschale das Buchenmehl hineingegeben.
Es muss nicht unbedingt Buche sein, ich habe jedoch mit Buchenholz die besten Resultate erzielt.
Das Mehl wird mit einem Tropfblech bedeckt, so dass kein abtropfendes Fett ins Mehl fällt und dort verbrennt.



Die Filets werden mit dem Gitterrost in die Räucherschale gegeben.
Unbedingt darauf achten, dass ein kleiner Zwischenraum zum nächsten Fisch besteht, so kann sich der Rauch besser ausbreiten und die Filets werden rundum schön goldbraun.



Mit den mit Brennsprit gefüllten Rechauds wird nun für ca. 15 Minuten eingeheizt.



Je nach Größe und vor allem Dicke der Filets, kann sich die Räucherzeit um +/- 5 Minuten verschieben.
Ein sicherer Garant dass die Fische gut sind, ist die goldbraune Farbe.



Nach dem Räuchervorgang sind die Fische fertig und falls gewünscht noch warm zu servieren. Aber auch kalt sind die Filets ein Genuss und mehrere Tage im Kühlschrank haltbar.



In Gefrierbeutel abgepackt gehts nun zu Freunden und Bekannten.
Wünsche à Guete.....!