

Wolfgang Hauer

Fische

räuchern & beizen

*Mit Tischräuchern, Räucherofenbau
und so weiter...*

*Leopold Stocker Verlag
Graz - Stuttgart*

INHALT

VORWORT	11
EINLEITUNG	13
DER FISCH ALS LEBENSMITTEL	15
Die wichtigsten Inhaltsstoffe	15
<i>Wasser</i>	15
<i>Bindegewebe</i>	15
<i>Eiweiß</i>	15
<i>Fett</i>	15
<i>Vitamine</i>	16
<i>Mineralstoffe, Spurenelemente</i>	16
<i>Schadstoffrückstände</i>	16
Lebensmittelrecht	16
<i>EU-Richtlinien u. EU-Verordnungen</i>	17
<i>Österreichisches Recht</i>	17
DAS RAUCHERN VON FISCHEN	19
Räucheröfen	19
Tischräucheröfen	19
Kompakte Kleinräuchergeräte	22
Die Räuchertonne selbst gebaut	25
<i>Der Räuchervorgang in einer einfachen Räuchertonne</i>	26
<i>Es beginnt mit dem Einheizen</i>	27
<i>Der Garvorgang kann beginnen</i>	27
<i>Der Rauch gibt die Farbe</i>	28
Selbstbau von Räucheröfen	28
<i>Externe Raucherzeugung</i>	33
Welche Fischarten kann man räuchern?	34

Zum Räuchern geeignete Süßwasserfische	34
<i>Lachsartige</i>	34
<i>Forellen</i>	34
<i>Saiblinge</i>	36
<i>Renken</i>	37
<i>Äsche</i>	37
<i>Huchen</i>	38
<i>Karpfenartige</i>	38
<i>Welse</i>	40
<i>Barschartige und Hechte</i>	40
<i>Dorschartige</i>	40
<i>Aale</i>	41
<i>Störartige</i>	41
Zum Räuchern geeignete Meeresfische	41
<i>Dorsch und Dorschartige</i>	41
<i>Makrelen</i>	42
<i>Plattfische</i>	42
<i>Sonstige Meeresfische</i>	42
Das Vorbereiten der Fische -	
Töten, Schlachten, Entschleimen	43
Korrektes Töten	43
<i>Aale</i>	44
<i>Plattfische</i>	44
Entschleimen	45
Richtiges Ausnehmen	45
Das richtige Würzen, Einsuren, Vorbehandeln der Fische	48
Trockensalzen	48
Naßsalzen, Würzen in Salzlake bzw. Räucherlauge	49
<i>Das richtige Verhältnis</i>	49
Marinaden, Gewürzmischungen	51
Das Aufhängen der Fische bzw. Räucherhaken	53
Die Sache mit dem Haken	54
Es geht auch ohne Haken	56
Das richtige Holz	57

Räuchermethoden	58
Heißbräuchern	58
<i>Räucherphasen</i>	59
<i>Trocknen</i>	59
<i>Garen</i>	59
<i>Färben</i>	62
<i>Wann sind die Fische fertig geräuchert?</i>	62
Kalträuchern	63
<i>Die Vorbereitung der Fische</i>	63
<i>Nun aber die Schritte des Kalträucherns im Einzelnen</i>	66
Räuchern von Aalen	67
Filetieren von geräucherten Fischen	68
<i>Aale</i>	70
Das Aufbewahren und Lagern von Räucherfischen bzw. Frischfisch	71
Lagerung im Keller oder Kühlschrank	71
Das Vakuumverpacken	71
Das Einfrieren	72
DAS GRILLEN VON FISCHEN	75
Geeignete Fischarten zum Grillen	75
Vorbereiten und Würzen der Grillfische	75
<i>Töten, Ausnehmen und Schuppen</i>	75
<i>Schröpfen</i>	78
<i>Würzen</i>	78
Was benötigt man zum erfolgreichen Grillen?	79
<i>Grillen, aber richtig!</i>	80
Grillvorrichtungen und -methoden	81
<i>Steckerlfisch</i>	81
<i>Grillrost und Grillkorb</i>	82
<i>Riedlingbraten am Traunsee</i>	84
<i>Grillen von Weißfischen an der Donau</i>	86

Inhalt

DAS BEIZEN VON FISCHEN	89
Graved Lachs	89
<i>Filetieren</i>	89
<i>Einheizen</i>	92
<i>Anrichten und Servieren</i>	93
Weißfische	94
<i>Marinierte Schiede</i>	94
<i>Saure Fische (Rußnasen, Brachsen, Lauben)</i>	96
<i>Gekochte Lauben</i>	96
<i>Forellenkaviar</i>	96
REZEPTE FÜR RAUCHERFISCHE	97
RÄUCHERFISCHSUPPE	97
FEINE RÄUCHERFISCHSUPPE	97
FISCHRAGOUT	98
FRÜHLINGSPFANNE	98
RÄUCHERAAL MIT BLANCHIERTEM GEMÜSE	100
FISCHLAIBCHEN	101
FORELLE IN RIESLING-ASPIK	101
RÄUCHERKARPENMOUSSE IM STRUDELTEIG	102
OBERBAYERISCHER RÄUCHERFISCHSALAT	102
CURRY-RÄUCHERFISCHSALAT	103
FORELLENFILETS „KÖNIGIN ART“	103
GERÄUCHERTE FORELLENFILETS AUF BLATTSALAT	104
RÄUCHERFISCHAUFSTRICH	104
RÄUCHERFORELLENAUFSTRICH NACH ROSEMARIE HARTL	105
RENKENAUFSTRICH	105
RÄUCHERFORELLENPASTETE NACH ROSEMARIE HARTL	107
SAUCEN, DIE ZU FISCH PASSEN	109
OBERSKREN	109
KRENSAUCE	109
SENF-DILL-SAUCE	109

MAYONNAISE110
SAUCE TATARE110
SENFSAUCE111
SCHNITTLAUCHSAUCE111
KETCHUP-SAUCE111
PETERSIL-KAPERN-SAUCE112
ZU RAUCHER- UND GRILLFISCH PASSENDE GETRANKE113
EINIGE FIRMAN, DIE RAUCHERGERATE BZW. ZUBEHÖR FÜRS RÄUCHERN HERSTELLEN115
WEITERBILDUNG FÜR LERNWILLIGE116