

Rezept

Heiß geräucherte Makrele

Ein Rezept von Heiß geräucherte Makrele, am 02.10.2023

Zutaten

- | | |
|---------------------------|--|
| 2 EL Meersalz | 1 küchenfertige Makrele (400-500 g) |
| 5 Pfefferkörner | 3 dünne Bio-Zitronenscheiben |
| neutrales Öl für den Rost | Räuchergerät |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 MAKRELEN, 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. 2-3 l kaltes Wasser in eine Schüssel füllen. Das Salz darin auflösen. Die Makrele innen und außen kalt abspülen und 2 Std. in das Salzwasser legen. Dann mit Küchenpapier außen und innen abtrocknen.
2. Die Pfefferkörner im Mörser zerstoßen und die Makrele damit innen einreiben. Die Zitronenscheiben nebeneinander in den Fischbauch legen. Den Rost des Räuchergerätes mit Öl einpinseln, damit der Fisch später nicht daran klebt. Den Fisch auflegen.
3. Das Räuchergerät nach Gebrauchsanweisung vorbereiten und anheizen. Den Rost mit dem Fisch in das Gerät legen, schließen und den Fisch 20-25 Min. räuchern, bis sich kein Rauch mehr zeigt bzw. die Spiritusflamme erloschen ist.
4. Das Gerät öffnen und den Fisch vorsichtig auf eine Platte legen. Mit einem Messer oder der Seite einer Gabel entlang der Rückengräte fahren und einschneiden. Die Filets auf beiden Seiten von den Gräten abheben. Den Fisch noch warm genießen.