

Rezept

Räucherfisch

Ein Rezept von Räucherfisch, am 29.06.2026

Zutaten

- 50 - 80 g** Salz
- 3 - 4 EL** BBQ-Räuchermischung für Fisch (lässt sich bequem übers Internet beziehen, entweder bei Gewürzspezialisten oder im Anglerbedarf)
- 4** Heilbuttkoteletts (je 250 g)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel

Zubereitung

- 1.** Zunächst eine Salzlake herstellen: Dafür gibt man das Salz (Menge nach Geschmack) in 1 l Wasser. Fischkoteletts hineinlegen und 5 - 8 Std. durchziehen lassen. Herausnehmen und sorgfältig unter fließendem Wasser waschen, um alle Salzreste zu entfernen. Dann mit Küchenpapier gut trocken tupfen.

- 2.** Den Gasgrill auf niedrige Hitze (ca. 120°) einstellen oder den Holzkohlegrill entsprechend vorbereiten. Die BBQ-Räuchermischung - sie besteht z. B. aus Buchenholz, Zitronengras, Wacholderbeeren, Orangenschalen, Rosmarin und Senfkörnern - 10 Min. in einer Schüssel wässern, im Sieb abtropfen lassen und feucht in eine Räucherbox oder in eine Aluschale füllen.

- 3.** Fisch auf den Rost legen, zuvor Räuchermischung auf Brenner oder Glut setzen. Deckel schließen. Nach einer Weile steigt Rauch auf - jetzt ist die Räuchermischung aktiv und räuchert. Bei der niedrigen Temperatur dauert es je nach Dicke der Koteletts 20 - 40 Min., bis sie gar sind.

- 4.** Möchten Sie ganze Fische räuchern, empfehlen sich ein längerer Verbleib in der Salzlake (10 - 12 Std.) und auch eine längere Räucherzeit. Hierzu legt man beim Holzkohlegrill nach ca. 30 Min. noch ein paar Briketts nach. Zudem lässt sich die Räuchermischung erneuern.

- 5.** Der Fisch ist genau dann richtig, wenn sich die Haut ein wenig wie Pergamentpapier anfühlt. Bei ganzen Fischen lässt sich die Rückenflosse leicht herausziehen. Natürlich kann der Fisch nun ein paar Tage im Kühlschrank aufbewahrt und kalt gegessen werden - doch warm schmeckt er viel besser ...