Rezept

Saibling aus dem Rauch

Ein Rezept von Saibling aus dem Rauch, am 12.10.2024

Zutaten

2 TL	schwarze Pfefferkörner
70 g	Meersalz
3 kleine Zweig	Thymian
	3-l-Gerfeirbeutel
1 EL	gelbe Senfkörner
2 EL	brauner Zucker
3 kleine Zweige	Thymian
je 2 Handvoll	Buchen- und Erlen-Chips

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 265 kcal

Zubereitung

1. Pfeffer- und Senfkörner im Mörser grob zerstoßen. Beides mit 1 l Wasser, Salz und Zucker verrühren. Den Thymian waschen und in die Lake geben. Saiblinge und Lake in den Gefrierbeutel füllen, diesen gut verschließen und die Fische über Nacht im Kühlschrank marinieren.

2. Die Fische herausnehmen, mit Küchenpapier außen abtupfen und 1 Std. offen trocknen lassen. Inzwischen die Holz-Chips 30 Min. in Wasser einweichen. Die Kohle für den Kugelgrill vorglühen. Den Grill anschließend mit zwei Zonen vorbereiten, Deckel schließen und auf 80° aufheizen.

3. Aus den Holz-Chips ein Rauchpäckchen packen und auf die Glut legen. Die Saiblinge in die indirekte Hitze auf den Rost legen, den Deckel schließen und ca. 45 Min. räuchern. Wenn die Fische sich golden färben und die Rückenflosse sich herausziehen lässt, sind sie gar. Die Saiblinge vom Gitter heben und filetieren.