



## 4 halbe Seiten Räucherlachs, kaltgeräuchert à la „Restaurant Stay“



### **Menge:**

Kapazität im HELIA24:

Kapazität im HELIA48:

Vorbereitungszeit:

**Gesamtzeit:**

4 Seiten Lachs (ca. 6 kg)\*

ca. 4 halb Seiten

ca. 36 bis 40 Portionen \*

10 Minuten

45 Minuten

### **Zutaten (für 1 Portion)**

4 Seiten Lachs (ca. 6 kg)

4 kg grobes Meersalz

0,6 kg Zucker

1 Bund Dill (grob klein hacken)

1 Bund Petersilie (grob klein hacken)

2 EL Lorbeerblatt geraspelt

2 EL Pfefferkörner schwarz

6 Körner Nelke (im Mörser zerstoßen)

6 Stück Wacholderbeeren (im Mörser zerstoßen)

4 Orangen (mit Schale) in grobe Stücke zerschneiden

3 Zitronen (mit Schale) in grobe Stücke zerschneiden

### **Anleitung:**

Alle Zutaten gut vermischen. Ein großes Blech mit der Salzmischung gut bedecken. Die Lachsseiten mit der Haut nach unten auf das Salz legen und dann den Lachs mit der restlichen Salzmischung komplett bedecken. Mit Klarsichtfolie zudecken und im Kühlschrank 24 Stunden durchziehen lassen.

Lachs aus dem Salz nehmen und gut mit kaltem Wasser abwaschen und dann schön mit Küchenpapier abtrocknen. WICHTIG!

Das Blech für den Räucherofen komplett mit crushed-Eis bedecken und mit grobem Meersalz betreuen, dadurch wird es noch kälter.

Zwei Flachroste aus das Eis legen und darauf zwei Seiten Lachs mit der Haut nach unten legen. Die Heizspirale bei offener Ofentür mit der Rauchpfanne und Buchenspäne gut vorheizen, wenn es gut qualmt das Blech mit dem Lachs auf die obere Schiene schieben. Tür schliessen und 45 Minuten räuchern.

Nach dem Räuchern den Lachs noch mit etwas kaltgepresstem Olivenöl einreiben.

