

# Rezeptvorschlag aus dem Hause Ossa Räuchergeräte, Inh. T. Georg :

## *Torsten Georg`s Räucherlachs*

### **\* Räucherpfännchen vorbereiten :**

6 Wacholderbeeren ( leicht angedrückt )  
trockene Zwiebelschalen ( leichte handvoll )  
trockene Knoblauchschalen  
1 Knoblauchzehe mit Schale, leicht andrücken  
2 Rosmarinzweige  
Zitronenschalen  
2-3 leichte Hände Buchenräuchermehl von Ossa Inh. T. Georg

### **\* Lachsfilet vorbereiten :**

gut kalt abwaschen  
grob Schuppen entfernen  
sorgfältig von beiden Seiten trocken tupfen ( Hautseite sollte nicht mehr schleimig sein )

### **\* Lachsfilet würzen und marinieren :**

mit aufgeschnittenen Knoblauchzehen bei leichtem Druck gut einreiben  
mit Salzstreuer gut salzen  
Pfeffer aus der Mühle  
Fondor  
Paprikapulver pikant  
ein Hauch Chili Pulver  
einige Tupfer Dijon Senf ( Maille Au vin blanc, feine Auslese )  
Torsten Georg`s Fischgewürz ( nicht zu sparsam )  
Kräuter der Provence  
2-3 EL Zitrus Olivenöl ( von Wiberg)  
etwas Olivenöl mit Gießler verteilen

mit Küchenfolie auf einer Platte gut abdecken und im Kühlschrank einige Std. marinieren !

### **\* räuchern :**

Räucherofen auf 150 / 160 ° vorheizen  
Filet ca. 2 – 3 cm stark ca. 20 min räuchern  
Rauch direkt mit dem Einbringen des Räuchergutes anstellen auf 15 min.

ganz viel Spaß beim Nachräuchern und gutes Gelingen !

## Rezeptvorschlag aus dem Hause Ossa Räuchergeräte, Inh. T. Georg :

### *Torsten Georg`s Räucherlachs*

#### \* Räucherpfännchen vorbereiten :

6 Wacholderbeeren ( leicht angedrückt )  
trockene Zwiebelschalen ( leichte handvoll )  
trockene Knoblauchschalen  
1 Knoblauchzehe mit Schale, leicht andrücken  
2 Rosmarinzweige  
Zitronenschalen  
2-3 leichte Hände Buchenräuchermehl von Ossa Inh. T. Georg

#### \* Lachsfilet vorbereiten :

gut kalt abwaschen  
grob Schuppen entfernen  
sorgfältig von beiden Seiten trocken tupfen ( Hautseite sollte nicht mehr schleimig sein )

#### \* Lachsfilet würzen und marinieren :

mit aufgeschnittenen Knoblauchzehen bei leichtem Druck gut einreiben  
mit Salzstreuer gut salzen  
Pfeffer aus der Mühle  
Fondor  
Paprikapulver pikant  
ein Hauch Chili Pulver  
einige Tupfer Dijon Senf ( Maille Au vin blanc, feine Auslese )  
Torsten Georg`s Fischgewürz ( nicht zu sparsam )  
Kräuter der Provence  
2-3 EL Zitrus Olivenöl ( von Wiberg )  
etwas Olivenöl mit Gießer verteilen

mit Küchenfolie auf einer Platte gut abdecken und im Kühlschrank einige Std. marinieren !

#### \* räuchern :

Räucherofen auf 150 / 160 ° vorheizen  
Filet ca. 2 – 3 cm stark ca. 20 min räuchern  
Rauch direkt mit dem Einbringen des Räuchergutes anstellen auf 15 min.

ganz viel Spaß beim Nachräuchern und gutes Gelingen !