# Lachs

*kalt geräuchert*

Zutaten:

1 mittelgroßer Lachs
2 EL Salz
1 EL Zucker
1 EL grobgemahlener weißer Pfeffer
1 Bund Dill (nach Belieben)

Den Lachs filetieren. Die Haut wird nicht abgelöst. Die Gewürze mischen und den Dill grob zerhacken.

Zwei Küchenbrettchen (Holz oder Plastik) bereitlegen.

Die Lachsfilets jeweils von beiden Seiten leicht mit Speiseöl einstreichen und mit der Gewürzmischung gleichmäßig einreiben. Nach Belieben die gehackten Dillstengel auf beiden Seiten der Filets verteilen.

Ein Filet mit der Rückenseite auf ein Brett legen und die zweite Filethälfte mit der Fleischseite darauf legen. Das zweite Brett darauf legen und alles mit Alufolie dicht umwickeln und in den Kühlschrank stellen. Nach ca. 18 Stunden die Filets wenden und nach weiteren 18 Stunden die Filets entnehmen und auf einen Flachrost aus dem HELIA SMOKER legen.

Das Räucherpfännchen mit Räuchermehl Buche füllen und auf die Heizspirale stellen. Die Tropfschale mit Eiswürfeln auslegen (z.B. Eiskugelbeutel von „Toppits“ oder Kühlakkus) und auf die untere Schiene im Ofen schieben, den Flachrost mit dem Lachsfilet auf die obere Schiene schieben.
Die Tür fest schließen und die Zeitschaltuhr auf 10 Minuten stellen.
Den Lachs mehrere Stunden ( 6-8 Stunden) z.B. über Nacht im kalten Rauch lassen.

Je nach persönlichem Geschmack, kann der Rauchvorgang nochmals wiederholt werden.

Tipp:
Durch das Einsetzen der Kühlakkus oder Eiswürfel erzielen wir optimale Schnittfestigkeit beim Lachs.

Anmerkung:
bei allen Räucherverfahren ist das Kalträuchern das langwierigste.
Die Räuchervorgänge dauern Stunden oder Tage und müssen oft mehrmals wiederholt werden.
Die Räucherzeit ist abhängig vom persönlichen Geschmack.

Bildquelle: www.eos-foto.de

**HELIA SMOKER Räuchergeräte**

Produktion & Handel
Inh. Torsten Georg e.K.
Scheidwaldstraße 8
57299 Burbach
Deutschland / Germany

Telefon: +49 (0) 27 36 - 2 98 26 60
Telefax: +49 (0) 27 36 - 2 98 26 62
Mobil: +49 (0) 175 - 2 47 78 38
E-Mail: office@heliasmoker.de
Internet: **www.heliasmoker.de**