



...selbst frisch räuchern
im HELIA SMOKER

*Bedienungsanleitung
& 101 ausgewählte Rezepte*



HELIA
SMOKER 

Inhaltsverzeichnis

2	Bedienungsanleitung	5	Anleitung zum Kalträuchern	14	Wildrezepte
3	Sicherheitshinweise u. Wissenswertes	6	Grundrezepte Fisch	13	Geflügelrezepte
4	Vorbereiten der Räucherware	7/8	Grundrezepte Fleisch	15	Suppen und Eintöpfe
4	Lagerung und Haltbarkeit	8	Grundrezepte Wurst	16	Salate mit Räucherfisch
4	Filetieren	8	Grundrezepte Wild	17	Kalte Saucen
5	Übersicht empfohlener Temperaturen und Räucherzeiten	8/9	Grundrezepte Geflügel		zu Räucherspezialitäten
		9-13	Fischrezepte	18/19	Besondere Gaumenfreuden
		13	Fleischrezepte	19	Buchempfehlungen

Bedienungsanleitung

Nehmen Sie das Gerät und die mitgelieferte Tür vorsichtig aus dem Karton. Hängen Sie die Ofentür, in die dafür vorgesehene Halterung, unten rechts ein. Richten Sie die Tür gerade aus und drehen Sie die Schraube (mit einem Schlitzschraubendreher) auf der linken unteren Seite ein.

Nach dem Entfernen der gesamten Schutzfolie, vor dem ersten Gebrauch, den Ofen ca. 15 Min. auf 180°C aufheizen und dann abkühlen lassen. Danach können die Produkte nach Belieben gegart, geräuchert und kalt geräuchert werden, siehe Arbeitsweise rechts.

Die Menge des Räuchermehls bestimmt die Intensität des Rauchgeschmacks. Generell gilt, bei Fischprodukten kann das Pfännchen gut gefüllt werden, bei Geflügel und Schweinefleisch z.B. genügen schon wenige EL Räuchermehl. Wie auch das Würzen ist die Dosierung des Räuchermehls vom individuellen Geschmack abhängig.

Wichtig: 1. Bei jedem Heißräuchervorgang 3-4 EL Wasser auf das Räuchermehl geben! 2. beim Heißräuchern immer die Tropfschale auf die untere Schiene schieben, darauf und darüber werden die jeweiligen Roste platziert. 3. Die Tür gemäß der Markierung schließen, es soll etwas Dampf und Rauch entweichen.

Aufbau des Geräts

- 1) Flachrost (für Plattfisch, Filet, Fleisch)
- 2) Fischrost (Fisch liegt mit der Bauchseite nach oben)
- 3) Tropfschale
- 4) Tür mit Spezialdichtung
- 5) Kontrolllämpchen
- 6) Temperaturregler (0°C-250°C) für Ober- und Unterhitze: Garfunktion
- 7) Zeitschaltuhr (0-15 Min.): Räucherfunktion
- 8) Signaluhr (0-60 Min): Garzeit
- 9) Fischgewürzmischung (500g)
- 10) Räuchermehl Buch (1 kg)
- 11) Bräter (7 cm hoch)
- 12) Räucherpfännchen (mit Räuchermehl)
- 13) Wacholdergranulat

Arbeitsweise beim Garen und Räuchern

1. Vorheizen: Temperaturregler drehen und auf gewünschte Gartemperatur einstellen. Sobald die Temperatur erreicht ist erlischt die grüne Lampe. Zum schnelleren Vorheizen kann die Zeitschaltuhr mit zugeschaltet werden.
2. Räucherpfanne mit Räuchermehl füllen und auf die Heizspirale im Ofen stellen, evtl Wacholdergranulat hinzufügen.
3. Tropfblech und direkt darauf den entsprechenden Rost, mit dem Räuchergut, auf der unteren Schiene, in das Gerät geben, bei Bedarf einen weiteren Rost, mit Räuchergut, auf die obere Schiene schieben und die Tür gemäß der Markierung schließen.
4. Zeitschaltuhr einschalten. (1 x auf 15 Minuten stellen) Hierdurch wird der Rauchprozess eingeleitet und beendet, die rote Lampe brennt.
5. Die Garzeit lt. Rezeptbuch wird an der Signaluhr eingestellt. Nach Ablauf der Garzeit ertönt ein Signal. Der HeliaSmoker bleibt in Betrieb sofern der Temperaturregler nicht auf „0“ gedreht wird. Die Heizung schaltet sich nicht von selbst ab!
6. Das Kalträuchern entnehmen Sie Seite 5.
7. Gerät vorsichtig öffnen, damit Restrauch und Feuchtigkeit nach oben entweichen können.

Allgemeine Hinweise

Neben dem mitgelieferten Räuchermehl Buche bieten wir weitere Holzmehlsorten und Gewürze an, diese finden Sie im Shop auf unserer Webseite: www.heliasmoker.de.

Reparaturanleitung

Netzstecker ziehen und Außenmantel abschrauben. Alle Teile sind von der rechten Seite leicht zugänglich. Die Reparatur soll durch einen Fachmann erfolgen, ausschließlich mit Originalersatzteilen, die wir zur kurzfristigen Lieferung auf Lager halten.



Sicherheitshinweise und Wissenswertes über das Räuchern

Sicherheitshinweise

Ihr neuer HELIA SMOKER ist ein technisch ausgereiftes Qualitätsprodukt, das Ihnen viel Freude bereiten wird. Beachten Sie bitte unbedingt und mit größter Sorgfalt die Gebrauchsanleitung, damit Sie nicht durch unsachgemäße Bedienung zu Schaden kommen. Denn der HELIA SMOKER steht im Betriebszustand (beim Heißräuchern und Garen) unter Druck.

Sicherheitsliste

- Lesen Sie die Gebrauchsanleitung vollständig durch, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal gebrauchen. Überlassen Sie das Gerät niemandem, der sich nicht zuvor mit der Gebrauchsanleitung vertraut gemacht hat.
- Das Gerät darf nur an einer geerdeten Wechselstromsteckdose mit Spannung gemäß dem Typenschild am Gerät betrieben werden.
- Bei beschädigter Zuleitung oder defektem Gerät nicht anschließen. Dies trifft auch auf eventuell benutzte Verlängerungsleitungen zu.
- Den HELIA SMOKER nur in waagerechter Position betreiben.
- Das Gerät nicht in feuchten Räumen betreiben oder in Wasser tauchen.
- Geben Sie bei jedem Heißräuchervorgang 1 Esslöffel Wasser mit dem Räuchermehl aufs Räucherpfännchen.
- Schließen Sie die Tür nur bis zur Markierung „zu“
- In aufgeheiztem Zustand steht das Gerät unter Druck, dieser muss zum Druckausgleich über die Türdichtung entweichen können, ca. Zigarettenrauchmenge. (Tür nicht zu fest verschließen, nur bis zur Markierung „zu“). Kann der Druck nicht entweichen, entsteht die Gefahr, dass die Tür aufspringt. Gerät nicht in Kopfhöhe platzieren, keine Gegenstände vor der Tür aufstellen.
- Während des Gebrauchs, werden die Geräte heiß. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen im Inneren der Räucheröfen zu vermeiden.
- Das aufgeheizte Gerät wird außen sehr warm, daher nur am Türgriff anfassen.
- Das Gerät nicht unbeaufsichtigt betreiben. Kinder nicht alleine mit dem Gerät lassen.
- Gerät nicht auf oder direkt neben heißen oder brennbaren Gegenständen betreiben.
- Nehmen Sie keine baulichen Veränderungen am Gerät vor, ohne vorherige Rücksprache mit dem Hersteller.
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile.
- Eventuelle Störungen, die nicht selbst repariert werden können, dürfen nur von Fachkräften behoben werden.
- Verwenden Sie außer dem mitgelieferten Zubehör nur geeignetes, temperaturbeständiges Bratgeschirr. Beachten Sie bitte die Hinweise des Herstellers.
- Bei unsachgemäßer oder zweckentfremdeter Bedienung des Gerätes kann keinerlei Haftung für eventuell entstehende Schäden übernommen werden.
- Während des Gebrauchs, werden die Geräte heiß. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen im Inneren der Räucheröfen zu vermeiden. Kinder, jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

- Kinder ab 8 Jahren, sowie Personen mit reduzierten physischen sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung/Wissen dürfen die Helia Smoker benutzen, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs der Geräte unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit den Geräten spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt.
- Die während des Betriebs benutzten Einschübe (Tropfbleche, Roste und Räucherpfanne) werden heiß und dürfen nur mit entsprechendem Schutz berührt werden.

Wissenswertes

Unter Räuchern versteht man das Behandeln von Lebensmitteln mit Rauch von unbehandeltem, naturbelassenem Holz, vorwiegend Laubholz. Ursprünglich diente Räuchern dazu, Fleisch, Fisch und anderes für lange Zeit haltbar zu machen. Im Zeitalter der Tiefkühltruhen wird das Räuchern vorwiegend dazu benutzt, um unseren Gaumen mit raffinierten Aromatisierungen zu verwöhnen.

Das Geheimnis:

Der Rauch, der unsere Waren umspielt, macht sie haltbar. Seine Inhaltsstoffe lassen Eiweiß gerinnen, wirken keimtötend und konservierend. Ob und wie wir würzen, bleibt der Phantasie jedes Einzelnen von uns überlassen (aus Herbert Feldkamp „Räuchern und Pökeln“). Wer auf Küche und Keller etwas hält, kommt kaum vorbei an diesem nahrhaften Verfahren, dem Räuchern. Irgendwann hat es auch hiermit einmal angefangen, doch das liegt weit zurück, sodass man vergeblich in den klugen Lexika nach dem Erfinder des Räucherns suchen wird. Schon die Urväter verstanden es, Fleisch und Fisch im Rauch haltbar zu machen. Und das soll immerhin schon vor 90 000 Jahren gewesen sein. Noch heute ist das Räuchern ein traditionsreiches Verfahren zum Haltbarmachen von Fleisch und Fisch, das dem Räuchergut zudem einen besonderen Geschmack verleiht. Aber es ist heute auch zu einem Kochvergnügen geworden. Dabei steht die konservierende Wirkung inzwischen weniger im Vordergrund als die besondere Schmackhaftigkeit der Räucherwaren. Eine Hühner- oder Gänsebrust, ein Stück Lamm, ein eben geangelter Fisch werden zur besonderen Delikatesse. Räuchern ist nicht schwierig und auch nicht gesundheitsschädlich, wenn es richtig gemacht wird (aus Egon Binder „Räuchern“ Fleisch, Wurst, Fisch).

Tipps zum gesunden Räuchern

Wer selbst räuchert, kann sich auch selbst vor Krebs erregenden Substanzen in seinem Räucherfisch schützen: Das Holz muss unbehandelt sein, nicht vermodert, sondern trocken (*wie das Helia Räuchermehl Buche). Die Temperatur im Räucherofen sollte niemals an die kritische Grenze von über 500°C heranführen; (*im HELIA SMOKER wird die Temperatur thermostatisch vorgegeben und ist auf max. 250°C einstellbar) damit wird dann verhindert, dass die aromatischen Kohlenwasserstoffe im Rauch Besorgnis erregend zunehmen. Fachleute empfehlen, die Verglimmungstemperatur unter 500°C zu halten, das Räuchermaterial anzufeuchten und die Sauerstoffzufuhr während des Räucherprozesses auf ein Minimum zu beschränken. (*Durch eine spezielle Doppeldichtung an der Tür, wird dem HELIA SMOKER bei Erwärmung der Sauerstoff entzogen und von außen nicht wieder zugeführt - geschlossenes System). (aus Egon Binder „Fische selbst räuchern“)

*Anmerkungen des Herstellers

Vorbereitung der Rauchware

Räuchermittel

Nur harzfreies Laubholz wie Buche, Birke, Weide, Esche, Erle, Ahorn oder deren Mischungen verwenden. Keine Späne aus verleimtem Holz verwenden, niemals Holz von Spanplatten. Nur gesundes und schimmelfreies Holz, Späne müssen gewaschen und getrocknet sein. Anlage zu § 4 der Zusatzstoffzulassungsordnung zum Räuchern von Lebensmitteln. Über die Menge des Räuchermehls im Räucherpfännchen bestimmt man die Intensität des Rauchgeschmacks. Generell gilt bei Fisch und voller Bestückung des Ofens, gut gefülltes Räucherpfännchen. Bei Geflügel- und Schweinefleisch vorsichtig ran tasten mit ca. einem halb gefüllten Pfännchen. Dieser Vorgang sowie das Würzen sind individuell anzupassen und auszuprobieren.

Würzen

Fisch und Fleisch bekommen erst durch Würzen einen besonderen Geschmack. Die Wahl des Räuchermehls gibt schon ein spezielles Raucharoma. Mit Gewürzen erzielen Sie noch einen besonderen Fisch- oder Fleischgeschmack. Unsere Gewürzmischungen sind von erfahrenen Küchenchefs besonders auf dieses Gerät abgestimmt. Durch Zugabe von einigen Wacholderbeeren oder noch besser einem EL Wacholdersägemehl und auch weiteren Kräutern zum Räuchermehl, erzielen Sie im Fisch und Fleisch einen besonderen Geschmack.

Trockensalzen - wenn es schnell gehen muss -

Fisch von außen mit viel Salz bestreuen und 10-20 Minuten ziehen lassen. Danach abspülen und den Schleim gut abwischen. Salz löst den Schleim. Den Fisch gut trocknen, sonst nimmt der Fisch keine Farbe an. Fisch innen mit Helia Fischgewürzmischung würzen und einige Minuten ziehen lassen.

Naßsalzen

Das heißt Einlegen in eine Lake. Diese Art ist dem Trockensalzen immer vorzuziehen. Sie erreichen hierdurch eine bessere und gleichmäßigere Durchsalzung und Durchgarung.

Heißräuchern

Fisch und Fleisch werden mit frisch entwickeltem Rauch bei gleichzeitiger Erwärmung hergestellt. Sie garen und räuchern in einem Arbeitsgang.

Kalträuchern

Fisch und Fleisch werden mit frisch entwickeltem Rauch bei Temperaturen unter 30°C hergestellt. (Siehe Anleitung zum Kalträuchern).

Tiefgefrorener Fisch: Fisch 20 Minuten in kaltem Wasser einlegen und reichlich Salz zugeben. Oder in eine Lake 3 bis 12 Stunden legen.

Lake für Fisch: 250 g Speisesalz auf 6 l Wasser einige Wacholderbeeren, 1 EL Rosenpaprika, Lake bei Zimmertemperatur lagern

Lake für Fleisch: 250 g Pökelsalz auf 6 l Wasser, einige Wacholderbeeren, 1 EL Rosenpaprika, Lake möglichst kühl lagern

Sie können die Laken für Fisch und Fleisch noch durch Zugabe von einem Esslöffel Pfefferkörnern, einem Esslöffel Senfkörnern, 3 Lorbeerblättern und etwas Zucker verfeinern.

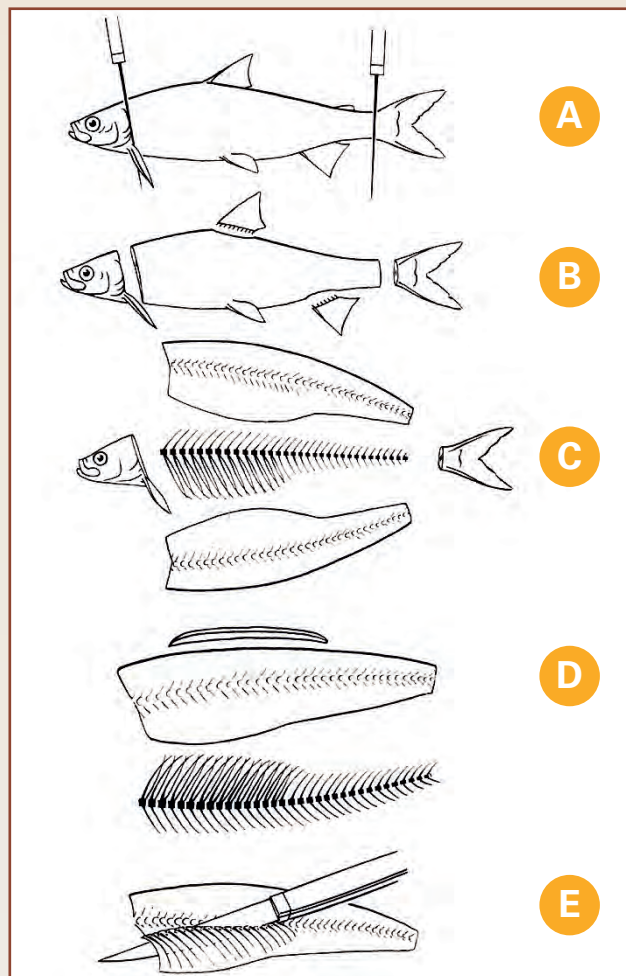
Lagerung und Haltbarkeit

Heißgeräucherte Ware sollte bei Temperaturen von +5 bis +7 Grad gelagert und binnen 5 Tagen verbraucht werden. Kaltgeräucherte Waren halten ein wenig länger. Dies kommt ganz auf die Beschaffenheit der Rohware an. Vacuumverpackter Fisch ist länger haltbar. Hierbei ist der Hersteller jedoch verpflichtet, Kühltemperatur und Ablaufzeit anzugeben.

Es ist nicht verboten Räucherfisch leicht mit Speiseöl einzureiben. Dies gibt zwar eine frische Farbe, hat jedoch den Nachteil, dass die Poren sich schließen und der Fisch kann nicht atmen. Nur so viel einölen - wenn erforderlich - wie am gleichen Tag verbraucht werden kann.

Wir wünschen Ihnen ein gutes Gelingen und viel Erfolg mit den Rezepten im **HELIA SMOKER**

Filetieren



- A Mit Schrägschnitten von beiden Seiten werden Kopf und Schwanz entfernt. Der Kopf wird mit den Brustflossen abgeschnitten
- B Rücken- und Afterflosse mit der Hand herausziehen. Auf der Bauchseite des Schwanzstücks aufschlitzen.
- C Teilen der Filetstücke
- D Entfernen des Rückenfettansatzes
- E Entfernen etwa noch verbliebener Bauchgräten

Gar- und Räucherzeiten

Fisch / Meeresfrüchte	Temperatur	Zeit
Forelle	150° C	15 - 20 min.
Karpfen	150° C	30 - 60 min.
Hecht / Zander	150° C	20 - 35 min.
Feilchen / Renken	150° C	15 - 20 min.
Scholle / Seeszunge	150° C	15 - 20 min.
Heilbutt	120° C	15 - 20 min.
Schellfisch	150° C	25 - 30 min.
Rotbarschfilet	150° C	15 - 20 min.
Makrele	120° C	20 - 25 min.
Hering	80° C	12 min.
Lachs heißgeräuchert	70° C	20 min.
Aal je nach Größe bis	80° C	bis 90 min.
Miesmuscheln roh	150° C	30 - 35 min.

Fleisch / Wurst

Rollbraten	200° C	45 - 60 min.
Kasseler (ca. 8 cm Durchm.)	200° C	25 - 35 min.
Haxen	200° C	60 - 120 min.
Bauchfleisch	200° C	25 - 30 min.
Schnitzel / Steak	200° C	15 - 20 min.
Spanferkel	200° C	45 - 60 min.
Lammrücken	200° C	60 - 70 min.
Frikadellen im Rauch	200° C	15 - 20 min.
Brat-, Blut-, Leber- u. Mettwurst	200° C	15 - 20 min.
Rehnüsschen (zum Aufschnitt)	200° C	25 - 30 min.

Geflügel

Hähnchen	200° C	30 - 45 min.
Hähnchenschenkel, -brust	200° C	25 - 35 min.
Pute / Ente	200° C	60 - 90 min.
Putenrollbraten gespritzt	200° C	45 - 60 min.

Backwaren / Gemüse

Rauchkartoffeln	200° C	30 - 35 min.
Folienkartoffeln	200° C	45 - 90 min.
Leberkäse backen	200° C	60 - 90 min.
Brot und Pizza backen (1 kg)	200° C	50 - 60 min.

Alle Angaben sind Richtwerte und von Größe und Fettgehalt abhängig.

Anleitung zum Kalträuchern

1. Vorkühlen des Ofens: man legt Eiswürfel, Crasheis oder Kühlakku in die Tropfschale und schließt den Ofen für ca. 15 Minuten.
2. Heizspirale (aktiviert durch die mittlere Zeitschaltuhr) bei offener Ofentür vorheizen, bis sie rot glüht, dann erst die mit Räuchermehl gefüllte Räucherpfanne auf die Heizspirale stellen. Die Räucherware auf den Rosten in den Ofen schieben und die Ofentür schließen.
3. Die Räucherware (Lachs, Wurst, etc.) unbedingt aus der Kühlung in das Gerät geben. Lachs sollte am besten gefroren oder angefroren sein. Die Eiswürfel/Kühlakku während des gesamten Räuchervorgangs im Ofen lassen. Es empfiehlt sich, den Lachs in die obere Schiene zu schieben und an Stelle der Tropfschale den Bräter (Sonderzubehör, 7 cm tief) mit Eiswürfeln zu füllen (Tipp: man kann den Bräter einfach mit Wasser füllen und in der Tiefkühlung gefrieren lassen. Diese Menge Eis kühlt den Ofen optimal und so erzielt man, gerade beim Kalträuchern von Lachs, beste Ergebnisse).
4. Die Ware ca. 10 Stunden (z.B. über Nacht) im Gerät ruhen lassen. Sollte der Rauch noch nicht optimal durchgedrungen sein, Vorgang einfach wiederholen.
5. Der kaltgeräucherte Lachs sollte nach dem Rauchprozess einfach mit einem öligen Zewa (Küchenpapiertuch) abgewischt werden (damit entnimmt man die gräuliche Rauchfärbung) und der Lachs sieht wieder appetitlich aus!

Info: Wurst oder Schinken können auch im normal-temperierten Ofen geräuchert werden, ohne diesen mit Eis runterzukühlen.

Beim Kalträuchern von Lachs ist es wichtig, die Temperatur im Geräteinneren auf ein Minimum zu reduzieren. Optimal ist, wenn der Ofen schon in einem kühleren Raum in Betrieb genommen wird.

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



Grundrezepte Fisch

Geräucherte Forelle

Temperatur: 150° Celsius
 Zeit: 15 - 20 Minuten
 Vorgang: Die ausgenommenen Forellen aus der Lake nehmen, unter kaltem Wasser kurz abspülen und gut trocknenreiben. Einige Minuten an der Luft trocknen und innen mit dem **HELIA** Fischgewürz würzen.

Petersilienforelle

Vorgang: Vorbereitung wie vor. Mit Zitronensaft innen beträufeln und mit Petersilie füllen.

Lachsstremelchen (heiß geräucherte Lachsfilets)

Temperatur: 80° Celsius
 Zeit: 15 - 20 Minuten
 Vorgang: Lachsseite in Streifen (Stremel) schneiden und (über Nacht, mindestens 7 Stunden) in eine Salzlake legen (oder trocken salzen). Danach sehr gut trocknen lassen (ggfs. einen Tag lufttrocknen).
 Tipp: vor dem Räuchern noch mit **HELIA** Fischgewürzmischung würzen.

Karpfen

Salzlake: 12 Std.
 Temperatur: 180° Celsius
 Zeit: 30 - 60 Minuten
 Vorgang: Karpfen ausnehmen und in eine Lake legen. Gut abtrocknen und innen mit Helia Fischgewürzmischung würzen. Am besten über Nacht an der Luft trocknen lassen. Es können auch roh filetierte Karpfenstücke oder -hälften genommen werden.

Hecht /Zander

Salzlake: 6-12 Std.
 Temperatur: 180° Celsius
 Zeit: 20 - 35 Minuten
 Vorgang: Den Fisch ausnehmen, entschuppen. Den Schleim entfernen Sie am besten durch vorheriges reichliches Salzen außen. Salz löst den Schleim. Innen mit Zitronensaft beträufeln und würzen.

Lachs

Temperatur: 150° Celsius
 Zeit: 30-35 Minuten
 Vorgang: Lachs über Nacht in eine Lake legen. Danach kurz abspülen und einen Tag trocknen lassen. Mit **HELIA** Fischgewürz würzen, etwas Zitronensaft darüber geben und räuchern.

siehe auch VIDEOS & REZEPTE
www.heliasmoker.de

Aal

Zeit: 60-90 Minuten
 Vorgang: Aal gut salzen oder in eine Lake legen. 30 Minuten bei 50 Grad räuchern, danach Temperatur auf 80 Grad stellen.

Heilbutt

Temperatur: 120° Celsius
 Zeit: 15 - 20 Minuten
 Vorgang: Fisch gut trocken reiben. Am besten über Nacht trocknen. Zwei Stunden vor dem Räuchern einsalzen. Danach Salz abtupfen und leicht mit **HELIA** Fischgewürz auf beiden Seiten bestreuen.

Hering / Bückling

Temperatur: 80° Celsius
 Zeit: 2 Stunden
 Vorgang: Heringe in einer starken Salzlake einlegen. (11 Wasser, 3 EL Salz ca. 3Std. einlegen). 1-2 Tage zum Trocknen aufhängen, 60 Minuten räuchern, danach Räucherpfanne nochmals mit Räuchermehl füllen und nochmals 60 Minuten räuchern, dabei die Zeitschaltuhr auf 15 Minuten einstellen.

Hering / Rollmops

Temperatur: 120° Celsius
 Zeit: 30 Minuten
 Vorgang: Hering säubern und filetieren. 1 Std. in einer Salzlake aus 1 l Wasser, 3 EL Salz, 2 EL Zucker, 3 EL Kräuternessig, ziehen lassen Die Filets gut abtropfen und mit Salz, Pfeffer, Paprika und Curry bestreuen. Mit Gurken und Zwiebeln füllen und einrollen. Mit Holzstäbchen feststecken.

Makrele

Salzlake: 6 - 8 Stunden
 Temperatur: 120° C
 Zeit: 20 - 25 Minuten
 Vorgang: Makrele ausnehmen und in eine Lake legen. Unter kaltem Wasser abspülen und gut trocknen. Am besten über Nacht. Innen und außen würzen, (Pfeffermakrelen mit Pfeffermakrelelengewürz).

Scholle/Seezunge

Salzlake: 2 - 3 Stunden
 Temperatur: 150° Celsius
 Zeit: 15 - 20 Minuten
 Vorgang: Scholle ausnehmen und in eine Lake legen. Innen und außen würzen mit Zitronensaft beträufeln, Petersilie und gewürfelten Speckstreifen belegen und auf den Flachrost legen.

Alle anderen Fischarten wie Rotbarsch, Angel Schellfisch usw. können gleich behandelt werden! Alle Angaben sind Richtwerte und von Größe und dem jeweiligen Fettgehalt der Fische abhängig. Sollte Ihnen einmal der Fisch platzen, so war die Temperatur zu hoch oder auch die Zeit zu lang. Ermitteln Sie selbst.

Grundrezepte Fleisch

Kasseler

Temperatur: 200° Celsius
 Zeit: 40 Minuten bei 8cm Durchmesser
 Vorgang: Fleisch in einer Pökelsalzlake 12 Std. einlegen und kühl lagern. Sie können das Fleisch auch gespritzt bei Ihrem Metzger kaufen.

Geräucherter Bauch

Temperatur: 200° Celsius
 Zeit: 25 - 30 Minuten
 Vorgang: Rohen Schweinebauch 12 Std. in eine Lake legen. Lake unbedingt in einer Porzellanschale im Kühlschrank lagern. Gut abtrocknen und mind. 1 Std. an der Luft trocknen.

Haxen

Temperatur: 200° Celsius
 Zeit: 60- 120 Minuten
 Vorgang: Schweinshaxen sollten mindestens 12 Std. in einer Pökelsalzlake eingelegt und kühl gelagert werden, oder bereits vom Metzger spritzen lassen. Gut abtropfen und 1 Std. an der Luft trocknen lassen. Eine besondere Delikatesse!

Wacholderrauchschinken (heissgegart)

Temperatur: 85° Celsius
 Zeit: 90 Minuten im Rauch
 Vorgang: Schinkenstücke mit Speck und Schwarte, Unterschale, Nuss, Hüfte. 10 l Wasser, 1,2 kg Nitritpökelsalz, 1 kg POWU flüssig (Würze für Kochpökelfleisch) 0,1 kg Wacholder flüssig, 0,05 kg Knoblauchgewürzsalz (aus Konservierungsgründen mit Kochsalz verarbeitete frische Knoblauchzehen). Die vorbereiteten Schinkenstücke mit 15% obiger Pökellake gespritzt, bezogen auf das Frischgewicht. Nach der Herstellung darf der Schinken max. 3% an Gewicht zugenommen haben. Die Schinken werden massiert oder 2 Tage in dieser Lake eingelegt. Anschließend werden die Schinken leicht abgebraust und goldgelb geräuchert. Kerntemperatur = 66 Grad. An der Luft erkalten lassen.

Geräucherte Spareribs (mit amerikanischer Sauce)

Zutaten: 900 g Schälrippchen vom Schwein, 1/2 Tasse Tomatenketchup, 2 EL brauner Zucker, 2 TL Senf, 1 TL Oregano, 1/4 TL Cayennepfeffer, Salz
 Zubereitung: Die Rippchen mit der Mischung aus Tomatenketchup, braunem Zucker, Senf, Salz, Cayennepfeffer und Oregano bestreichen. Die Sauce muss möglichst dick auf dem Fleisch antrocknen.
 Vorgang: die Rippchen auf den eingeöhlten Flachrosten verteilen und bei 200°C ca. 25 Minuten, oder bei 120°C 2 - 3 Std. im Ofen garen und räuchern.

Tipp: wer keine Marinaden oder Saucen mag, kann die Spareribs auch einfach nur salzen und pfeffern und anschließend wie oben garen und räuchern, das Raucharoma kommt so optimal zur Geltung.

Schweinskotelett, Schweinenacken

Temperatur: 200° Celsius
 Zeit: 20 Minuten
 Vorgang: 4 Schweinskoteletts je 150 g. Für die Marinade: 2 EL Sherryessig, 3 EL Olivenöl, 1 TL Honig, 1 Stck. Ingwer, 2 Knoblauchzehen. Für das Räuchermehl: Buchenmehl, Zimtstangen, zerdrückte Wacholderbeeren, Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle.
 Das Fleisch abwaschen und mit Küchenkrepp trockentupfen. Essig, Öl und Honig mit dem sehr fein gewürfelten Ingwer mischen. Koteletts mit je einer geschälten, schräg halbierten Knoblauchzehe einreiben. Danach großzügig mit der Marinade bestreichen, aufeinander legen, in Folie wickeln und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen. Koteletts gründlich abtupfen und an der Luft nachtrocknen lassen. Die Koteletts auf den Rost legen und garen und räuchern. Die fertig geräucherten, noch heißen Koteletts mit Salz und Pfeffer bestreuen.

Ochsenchwanz

Temperatur: 200° Celsius
 Zeit: 30 Minuten
 Vorgang: Ochsenchwanz, in Stücke gehackt. Für das Räuchermehl: Buchenmehl, Gewürze nach Wahl. Ochsenchwanz kalt abwaschen und von überflüssigem Fett befreien. Trockentupfen und mindestens 2 Stunden and der Luft abtrocknen lassen. Den Ochsenchwanz auf den gut geölten Rost legen und bei 200°C für 30 Minuten im Rauch „angaren“. Da er jetzt noch nicht gar ist und sofort weiter verwendet werden muss, können Sie ihn beispielsweise schmoren oder als Eintopf mit verschiedenen Gemüsen kochen.

Rauchfrikadellen

Temperatur: 200° Celsius
 Zeit: 20 Minuten
 Vorgang: Frikadellen herkömmlich vorbereiten und in fingerdicke Rollen formen. Dies ist eine besondere Delikatesse für den Partyservice.

Rinderbrust/Schulter od. Bug (siehe auch Beef Brisket)

Temperatur: 200° Celsius
 Zeit: 45 Minuten
 Vorgang: 1 kg Rindfleisch nach Belieben marinieren oder nur mit Salz und Pfeffer würzen. Das Buchenmehl mit 1 EL Thymian und 1 EL Rosmarin mischen. Fleisch auf den Rost geben und garen und räuchern.

Bitte umblättern

Grundrezepte Fleisch

Beef Brisket (Rinderbrust mit Rauchgewürzkruste)

Temperatur: 100° Celsius

Zeit: 10 - 15 Stunden (je nach Dicke des Stücks)

Vorgang: Rinderbrust mit Trockengewürz marinieren und bis zu 24 Std. im Kühlschrank einwirken lassen. Mit 3 - 6 EL Räuchermehl (Menge und Art wie Apfelholz, Kirsche, Buche etc. des Räuchermehls bestimmt Intensität des Rauchgeschmacks) in den 100°C vorgeheizten HELIA SMOKER einschieben und Räuchervorgang einleiten. Nach 10-15 Std. und einer Kerntemperatur von 85 - 90°C ist das Beef Brisket gar.

Pulled Pork (Schweineschulter mit oder ohne Schwarte)

Temperatur: 100° Celsius

Zeit: 10 - 15 Stunden (je nach Dicke des Stücks)

Vorgang: Ähnliche Zubereitung wie beim Brisket Beef. Jedoch sollte hier die Kerntemperatur 95°C betragen. Bei beiden Sorten kann während der Garzeit Würzsoße aufgetragen werden. Nach dem Garen wird das Fleischstück „gepulled“, d.h. mit einer Gabel auseinander gezupft.

Schweineschnitzel

Temperatur: 200° Celsius

Zeit: 15 - 20 Min.

Vorgang: Schnitzel abwaschen, trockentupfen und etwa 1 Std. an der Luft trocknen. Die Schnitzel salzen und pfeffern, auf die Roste verteilen und garen und räuchern.

TIPPS UND ALLGEMEINE HINWEISE

Die Garzeit bei Fleischstücken ohne Knochen beträgt bei 200°C Ofentemperatur ca. 5 Minuten pro 1cm Dicke. Die Länge oder die Breite sind bedeutungslos. Beispiel: Eine 6cm dicke und 30cm lange Schweinelende ist nach ca. 30 Minuten gar.



Beim Slowcooking und Smoking also beim Langzeit- Niedertemperatur Garverfahren arbeitet man am besten mit einem Kerntemperatur-Messgerät. Dieses können Sie auch von uns beziehen.

siehe auch NEWS & AKTUELLES /
hausgemachte Rezeptvorschläge
www.heliasmoker.de

Grundrezepte Wurst

Brat-, Blut-, Leber oder Mettwurst

Temperatur: 160° Celsius

Zeit: 15 Minuten

Vorgang: Das Buchenmehl mit Thymian oder Rosmarin mischen, frische Würste auf dem Rost verteilen, garen und räuchern. Warm oder kalt verzehren.

Grundrezepte Wild

Reh- und Hirschfilets

Temperatur: 200° Celsius

Zeit: 20 - 25 Minuten

Vorgang: Filets waschen, trockentupfen und an der Luft etwa 1 Std. hängend trocknen lassen. Räuchermehl Buche mit Wacholdergranulat (1 gehäuften Teelöffel) und 3 zerbröselten Lorbeerblättern mischen.

Lamm / Heidschnucken (4 Personen)

Temperatur: 200° Celsius

Zeit: 60 Minuten

Zutaten: 1,5 - 2 kg Lammrücken, 50 g Rinderzunge, 100 g Schalotten, 100 g frische Champignons, 2 kleine Knoblauchzehen, 10 g gehackter Kerbel, 10 g gehackte Petersilie, 100 g Mie de Pain, 20 g Senf, 2 Eigelb, 50 g Butter, Majoran, Thymian, Salz, grob gemahlener Pfeffer, Wacholderbeeren und 1 EL Rosenpaprika.

Vorgang: Rücken in einer Lake nach Küchenmeisterart 2-3 Tage einlegen und kühl lagern. Gut abtrocknen und abziehen. Mit geriebenem Knoblauch, gehacktem Majoran, Thymian, Salz und Pfeffer einreiben und mind. 1 Std. einziehen lassen. In einer Pfanne scharf und kurz anbraten. Mit Eigelb und Senf einreiben. Nun die Schalotten, Champignons, Zunge in Brunoise schneiden und mit gehacktem Kerbel, gehackter Petersilie unter das Mie de Pain mischen Mischung über den Rücken streuen und fest andrücken.

Kaltgeräucherter Wildschwein- oder Hirschschinken

Lake: 6 l Wasser, 250 g Pökelsalz, einige Wacholderbeeren, 1 EL Rosenpaprika, 1 TL Pfefferkörner, 1 TL Senfkörner, etwas Zucker und ein wenig Rotwein. Lake mit Fleisch möglichst kühl lagern (Kühlschrank).

Einlegezeit: je nach Stärke der Stücke 12 - 15 Tage (Knochen sollten vorher entfernt werden)

Räucherzeit: je nach Stärke der Stücke 5 - 10 mal kalt räuchern. (Siehe Anleitung zum Kalträuchern).

Tipp: 1 TL Wacholdergranulat ins Räuchermehl mischen

Grundrezepte Geflügel

Putenbrust / Putenkeulen

Temperatur: 200° Celsius

Zeit: 20 - 25 Minuten

Vorgang: Putenstücke waschen und trockentupfen. Honig, Sojasauce, Sherry, Öl und Knoblauch verrühren, pfeffern und salzen und die Putenteile rundherum bestreichen. Das Geflügel in Klarsichtfolie wickeln und im Kühlschrank mind. 2 Std. marinieren lassen. Danach gut abtupfen und hängend trocknen lassen. Die Geflügelteile mit der Hautseite nach unten auf den Rost legen.

Gepökelte ganze Enten oder Gänse

Temperatur: 200° Celsius

Zeit: 60 Minuten

Zutaten: 1 Ente oder Gans ca. 2,5 kg.

Zutaten für die Lake:

2 Möhren, 1 Stange Lauch, 2 Stangen Sellerie, 3 Zwiebeln, 5 Wacholderbeeren, 10 weiße Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt, Pökelsalz (100 g pro l Wasser).

Zutaten für das Räuchermehl:

Buchennmehl, 1 EL schwarzer Tee, Zimtstangen, Wacholderbeeren oder Rosmarin und Thymian.

Vorgang: Ente oder Gans innen und außen gründlich waschen und in ein tiefes Gefäß legen. Möhren, Lauch und Sellerie waschen, putzen, grob zerschneiden und hinzufügen. Eine ungeschälte Zwiebel in 3 bis 4 Ringe schneiden und auf der heißen Herdplatte (mit Alufolie darunter) rösten, bis die Schnittflächen fast schwarz sind. Mit Wacholderbeeren, Pfefferkörnern und Lorbeerblättern zur Ente oder Gans geben und alles völlig mit der Pökellake (die Menge von Pökelsalz und Wasser richtet sich nach der Topfgröße) bedecken. Die Ente oder Gans 8 Tage im Kühlschrank pökeln. Das Geflügel abwaschen, trockenreiben und hängend mit der Öffnung nach unten 3 Stunden trocknen lassen. Die Ente oder Gans auf den Rost oder in den Bräter legen und bei 200° C ungefähr 60 Minuten räuchern.

Entenbrust heißgeräuchert

Temperatur: 200° Celsius

Zeit: 20 - 25 Minuten

Vorgang: Entenbrust waschen und trockentupfen. Die obere Haut bis zur Fettschicht leicht einschneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Tipp: zusätzlich mit Hühnerfond (Knorr oder Maggi) einpinseln und mit ca. 4 Esslöffeln Buchenspäne räuchern und garen.

Hähnchenschenkel

Temperatur: 200° Celsius

Zeit: 20 Minuten

Vorgang: Hähnchenschenkel mit Maggi Geflügel-Würzmischung einreiben (oder Pfeffer, Salz, Paprika). Auf dem Rost verteilen, garen und räuchern.

Fischrezepte

Schlemmerhappen von Makrelen

Vorgang:

Geräucherte Makrelen enthäuten, entgräten, filetieren. Zwiebelscheiben in Butter goldgelb werden lassen, in Scheiben geschnittene Apfel und die Makrelenstückchen dazugeben, kurz anbraten und auf gebutterten Toast legen. Darauf dann noch ein Spiegelei. Garnieren mit Tomaten und Gurken.

Szegediner Fischgulasch

Vorgang:

50 g durchwachsenen Speck und eine kleine Zwiebel anrösten. 500 g Sauerkraut, 1/2 Apfel, Wacholderbeeren, eine mit Nelken und Lorbeerblatt gespickte Zwiebel, 1 Teelöffel Tomatenmark und Paprika zugeben, mit wenig Wasser dünsten. Nach 20 Minuten den enthäuteten entgräteten und in Stücke zerpfückten Räucherfisch (500 g) auf das Sauerkraut geben und das Gericht gar dünsten. Zum Schluss 1 Eßlöffel saure Sahne oder Joghurt zugeben. Als Beilage Kartoffeln, Salate.

Räucherfisch Napoli

Vorgang:

Kernig abgekochte Spaghetti erkalten lassen und mit Tomatenecken, grünen und roten Paprikastreifen, kleingehackten Gewürzgurken und Räucherfisch mit Tomatenketchup und Mayonnaise anmachen.

Schillerlocken Andalusisch

Vorgang:

Scheiben von ger. Schillerlocken mit roten und grünen Paprikaschoten, frischen Gurken, Champignons, Mayonnaise, Ketchup, Pfeffer und Salz anmachen.

Forellenfilets Königin Art

Vorgang:

Geräucherte Forellenfilets in Stücke schneiden, Spargel, Champignons, gehackter Dill und Mayonnaise mit Schlagsahne, mit Worcester, Pfeffer, Orangenbitter abschmecken.

Räucherfischpastete

Vorgang:

Gemischter Räucherfisch- auch Abschnitte-, Fischhackmasse, Blätterteig, etwas Petersilie, etwas Dill, 1 Eigelb und Dosenmilch. Räucherfisch in Stücke schneiden, Fischhackmasse mit Sahne verdünnen und vorsichtig mit gehackter Petersilie und Dill unter den Räucherfisch ziehen. Blätterteig rechteckig ausrollen, verdünnen und vorsichtig die Seitenteile bestreichen. Im vorgeheizten Helia ca. 30 Minuten bei 200 Grad backen. Pastete noch 10 Minuten stehen lassen. Die Pastete lässt sich nach Erkalten gut heiß machen.

Geräucherter Heilbutt mit Zitronensauce

Vorgang:

4 Scheiben geräucherter Heilbutt, 3 Zweige Estragon, 3 Eigelb, Saft 1 Zitrone, 1 TL Dijonsenf, 6 EL heißer Fischfond. Die Heilbuttscheiben räuchern und während des Räuchervorgangs die Sauce zubereiten. Estragon waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und hacken. Die Eigelbe im Wasserbad mit dem Zitronensaft und dem Senf schaumig schlagen. Nach und nach den heißen Fischfond dazugeben, bis die Sauce unter ständigem Schlagen dickschaumig geworden ist. Die Sauce warm zu den fertig geräucherten Heilbuttscheiben reichen.

Bitte umblättern



Fischrezepte

Geräucherte Seezungen mit Krabbensauce

Zutaten:

2 EL Butter, 250 ml Fischfond (aus dem Glas), 2 TL Zitronensaft, 250 ml Schlagsahne, Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, 100 g gekochte und geschälte Krabben, 3 Zweige Dill, 4 geräucherte Seezungen à 300 g.

Vorgang:

Die Butter im Topf schmelzen lassen. Den Fischfond und die Sahne zugießen. Die verquirlten Eigelbe in die heiße, aber nicht mehr kochende Flüssigkeit einrühren. Bei geringer Hitze so lange weiterführen, bis die Sauce dicklich wird. Die Sauce darf aber nicht kochen, die Sahne flockt sonst aus! Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zuletzt die Krabben und den gehackten Dill unterrühren. Die geräucherten, noch warmen Seezungen auf vorgewärmte Teller legen. Die Sauce über die Seezungen gießen.

Lachs kaltgeräuchert

Zutaten:

1 mittelgroßer Lachs, 2 EL Salz, 1 EL Zucker, 1 EL grob gemahlener weißer Pfeffer, 1 Bund Dill (nach Belieben).

Vorgang:

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 Dillstängel 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 Eiskugeln 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 (12 - 16 Stunden) z.B. über Nacht im kalten Rauch lassen. Je nach persönlichem Geschmack, kann der Rauchvorgang nochmals wiederholt werden. (Siehe auch Anleitung zum Kalträuchern)

Tipp:

Durch das Einsetzen der Kühlakkus oder Eiskugeln erzielen wir optimale Schnittfestigkeit beim Lachs.

Lachssteak auf Zitronenschaum

Zutaten:

4 Lachssteaks à 200 g, Meersalz, weißer Pfeffer, 2 EL Zitronensaft, 4 EL Öl, 100 g Butter, 2 Eigelb, 3 EL Zitronensaft, 1 EL Wasser, 2 EL Schlagsahne, 1 Spur Zucker

Vorgang:

Lachssteaks trockentupfen, mit Helia Fischgewürzmischung und Salz und Pfeffer nach Belieben würzen. Die Lachssteaks auf den Flachrost legen und bei 160°C ca. 15 Minuten im Räucherofen garen und räuchern. In der Zwischenzeit Butter zerlassen, etwas abkühlen lassen. Eigelbe mit Zitronensaft und Wasser im warmen Wasserbad 3 Minuten cremig schlagen.

Die Creme aus dem Wasserbad nehmen, die Butter unterschlagen. Die Schlagsahne steif schlagen und unter die Creme ziehen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und eventuell mit etwas Zitronensaft abschmecken. Zitronenschaum auf vorgewärmte Teller verteilen und die Lachssteaks darauf anrichten. Dazu gemischten Langkorn und Wildreis servieren.

Lachsforelle auf Tomatenragout mit frischem Koriander

Zutaten:

5 reife Tomaten, 1 Knoblauchzehe, 1 Schalotte, fein geschnitten, 1 Bund frischer Koriander, 2 Lachsforellen, 1/4 l Sahne, Salz, Pfeffer, Olivenöl

Vorgang:

Die ganzen Lachsforellen (trockengesalzen oder aus der Lake) in der offenen Bauchseite mit Helia Fischgewürzmischung würzen, mit der Bauchseite nach oben in die Forellenroste legen und in den Räucherofen schieben. Bei 150°C ca. 17 Minuten garen und räuchern.

In der Zwischenzeit die Tomaten kurz blanchieren und schälen. 4 Tomaten entkernen und in Würfel schneiden. Die Tomatenkerne zusammen mit einer ganzen Tomate durch ein feines Sieb drücken, so dass ein klarer Tomatensaft entsteht. Den Tomatensaft mit Sahne in einen Topf geben und um 1/3 einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Tomatenwürfel mit Schalotten und Knoblauch in Olivenöl kurz anschwitzen, den fein gehackten Koriander zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die frisch geräucherten Lachsforellen filetieren und die Fischfilets auf dem Tomatenragout anrichten und mit der weißen Tomatensauce umgießen.

Überbackene Scholle

Zutaten:

500 g Kartoffeln, Salz, 100 g Spinat, 1 TL Butter, 4 geräucherte Schollenfilets, 250 ml Sahne, 1 Ei, Pfeffer aus der Mühle, 75 g geraffelter Käse (Gouda, Edamer), 12 Bund Petersilie, Butter für die Form

Vorgang:

1. Die Kartoffeln waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. In Salzwasser etwa 8 Minuten kochen. Fächerförmig in eine ausgefettete Form schichten.
2. Den Spinat verlesen und waschen. Die Butter mit einer halben Tasse Wasser erhitzen und den Spinat darin etwa 2 Minuten blanchieren. Abkühlen lassen, gut ausdrücken und auf die Kartoffeln verteilen.
3. Den **HELIA SMOKER** auf 225°C vorheizen. Das Fischfilet von restlichen Gräten befreien, in Stückchen zupfen und auf den Spinat geben.
4. Die Sahne auf das Ei verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und über den Fisch gießen. Mit dem geraffelten Käse bestreuen und im Ofen ca. 20 Minuten garen.

Geräucherter Goldbarsch mit Ratatouille

Zutaten:

Je 1 rote, grüne und gelbe Paprika, 2 Zucchini, 1 kleine Aubergine, 3 Zweige Thymian, 3 Zweige Basilikum, 6 EL Olivenöl, Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 500 g geräucherter Goldbarsch

Vorgang:

Paprika, Zucchini und Aubergine waschen und trockenreiben. Die Paprikaschoten von Stielansätzen und Samensträngen befreien und grob würfeln. Die Zucchini in Scheiben und die Aubergine in Würfel schneiden. Paprika, Aubergine und Zucchini nacheinander in Olivenöl braten und mit dem Öl in eine feuerfeste Form geben. Die Kräuter waschen, die Blättchen hacken und zum Gemüse geben. Die Form mit Alufolie abdecken und im **HELIA SMOKER** bei 200 ° C 20 Minuten backen. Während der letzten 5 Minuten den Goldbarsch auf das Gemüse legen.

Geräucherter Wolfsbarsch auf Spinat

Zutaten:

4 kleine geräucherte Wolfsbarsche (Loup de mer), 1 kg junge, frische Spinatblätter, 1 Schalotte, 40 g geklärte Butter, Salz, Pfeffer aus der Mühle, frisch geriebene Muskatnuss, 50 g geröstete Pinienkerne,

Zutaten für die Vinaigrette:

250 ml Fischfond (aus Glas), 1/8 l Olivenöl, 4 cl Sherryessig, 1 große Fleischtomate, 200 schwarze Oliven, 50 g kalte Butter

Vorgang:

1. Die Spinatblätter sorgfältig verlesen, harte Stiele und Mittelrippen entfernen und waschen. Abtropfen lassen. Die Schalotten schälen und fein hacken. Die geklärte Butter in einem flachen Topf erhitzen und die Schalottenwürfel darin anschwitzen. Den Spinat hinzufügen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und zugedeckt im eigenen Saft garen lassen. Zum Schluss die Pinienkerne untermischen. Für die Vinaigrette Fischfond, Öl und Essig aufkochen und um ein Drittel einkochen lassen. Die Tomaten blanchieren, häuten und ohne Stängelansätze und Kerne in kleine Würfel schneiden. Die Oliven entkernen und ebenfalls würfeln. Die kalte Butter in kleinen Stückchen mit einem Schneebesen unter die eingekochte Sauce rühren. Zuletzt die Tomaten und Olivenwürfel untermischen. Die Fische auf dem Spinat anrichten und mit der Vinaigrette begießen. Spinat zu den angedünsteten Schalotten geben, würzen und mit Pinienkernen bestreuen.



Räucherkarpenmousse im Strudelteig

Zutaten:

500g Räucherkarpen, 5 cl Sherry, 1/4 l Fischsud (Suppe), 5/8 l Schlagobers (Sahne), 4 bis 5 Blatt Gelatine, Strudelteigblätter, Dill

Vorgang:

Der Räucherkarpen wird enthäutet und filetiert, Gräten und Haut in etwas Butter andünsten. Nachdem man mit Sherry abgelöscht hat, kurz einkochen lassen und mit Fischsuppe aufgießen. Der Sud soll etwas durchkochen. Ca. 1/8 l davon abseihen, 3/8 l Schlagobers und die Filets dazugeben, kurz aufkochen lassen. Mit der eingeweichten und gut ausgedrückten Gelatine kommt der Fischsud nun für 2 bis 3 Minuten in den Turm mixer (man kann auch mit einem Stabmixer arbeiten). Abseihen und abkühlen lassen, bis die Masse zu stocken beginnt. 250 ml halbsteifgeschlagenes Schlagobers unter die Karpenmasse rühren und kalt stellen. Mit dem Dressiersack wird das Räucherkarpenmousse dann in die in Öl gebackenen Strudeltaschen gefüllt. Diese werden noch mit Dillzweigen garniert und mit Salat serviert.

Pizza mit Räucherfisch

Zutaten:

Achtung: Für Tropfblech klein (Helia24) halbieren sich die Zutatenmengen! Fertigmischung Pizza-Teig für ein Tropfblech (groß - Helia48) oder 500 g Hefeteig, 500 g von Haut und Gräten befreiter Räucherfisch, 600 g Champignons, 700 g Tomaten, 350 g gewürfelte Tomaten oder gewürfelte Pizzatomen aus der Dose, halbes Bund glatte Petersilie, 2 Schoten Peperoni, 5 Eier, 50 g geriebener Emmentaler, 2 EL Öl, 50 g Butter, Salz und Pfeffer

Vorgang:

Pizza-Teig nach Packungsanleitung zubereiten - oder selbst einen Hefeteig herstellen -, ausrollen und auf dem Tropfblech mit 2 EL Öl bestreichen. Gemüse kalt spülen, putzen und trocken tupfen. Tomaten in dünne, Pilze in ca. 8mm dicke Scheiben schneiden.

Peperonischoten längs halbieren, entkernen, kalt spülen und in feine Querstreifen schneiden. Petersilie kalt spülen, trocken tupfen und ohne Stängel grob hacken. Räucherfisch in mundgerechte Stücke teilen. Pilzscheiben salzen, pfeffern und mit der Petersilie kurz in der Butter andünsten. Tomatenwürfel auf dem Pizzaboden verteilen, schwach salzen und pfeffern. Nun die Pilzscheiben und darauf die Fischstücke verteilen. Tomatenscheiben am Rand der Pizza und als Rechteck um den Mittelbereich herum dekorieren, salzen und pfeffern.

Die Pizza auf unterer Schiene im **HELIA SMOKER** bei 200° C 10 Minuten vorbacken. Dann die Eier mit dem Käse, den Peperonistreifen und 1/2 TL Salz verrührt, zwischen die Tomatenscheiben auf die Fischstücke geben und die Pizza 10 Minuten bei 200° C fertig backen, bis der Rand leicht gebräunt ist. Temperatur und Zeit können je nach verwendeter Teigmischung etwas abweichen. Die fertige Pizza dem Ofen entnehmen, evtl. noch mit kalt geräuchertem Lachs garnieren und heiß auf dem Blech servieren.

Hierzu passt ein Salat nach Art des Hauses.

Fischrezepte

Gefüllte Zanderfilets

Zutaten:

2 enthäutete Zanderfilets je ca. 250 g, 100 g grätenfreies Fleisch ohne Haut von Lachs oder Forelle, heiß oder kalt geräuchert, Saft einer Zitrone, 3 Eigelb, 2 Eiweiß, 1 gehäufter EL Schmand, 300 g Prinzessbohnen, 1 gehäufter EL von entrindetem Brötchen oder Weißbrot, 1 EL Mehl, 3 EL Sonnenblumenöl, 120 g Butter, 1 gestr. TL gekörnte Gemüsebrühe, 400 g Salzkartoffeln, 6 EL Milch, Salz, weißer Pfeffer und Zucker

Vorgang:

Aus Salzkartoffeln, Milch, gekörnte Brühe, 20 g Butter und einem Eigelb Kartoffelmus zubereiten und dieses warm stellen. Für die Füllcreme den Räucherfisch, Brotwürfel Schmand und ein Eigelb mit dem Pürierstab pürieren. 2 Eiweiß steif schlagen und unterheben. Die Farce kühl stellen. Zanderfilets mit Zitronensaft beträufeln. Nach 10 Minuten trocken tupfen, salzen, pfeffern und die Farce auf einem Filet verteilen. Das zweite Filet auf die Farce legen und mit Mehl bestäuben. Ein Tropfblech mit Öl ausreiben und im Ofen vorheizen. Dann das Doppelfilet auf das Blech geben und mit Butterflocken belegen. Bei 180°C auf unterer Schiene ca. 15 Minuten backen. Dann das Filet mit Eigelb bepinseln, mit Butterflocken belegen und weitere 5 Minuten goldbraun gar backen. Inzwischen die Bohnen in kochendes Wasser mit 1 TL Zucker und 1 Prise Salz gar kochen. Die Bohnen in der restlichen Butter schwenken. Dazu mundet ein süß-sauer angemachter Salat, und wenn gewünscht, auch noch etwas zerlassene Butter.

Nudeln mit Lachsfilets

Zutaten: 200 g Nudeln, 3 Lachsfilet, 50 g Hummer, 3 Dosen Tomatenmark, 1 TL Zitronensaft, Pfeffer, Salz, 30 g Butter

Vorgang:

3 Lachsfilets mit grobem Meersalz gleichmäßig einsalzen und 24 Std. im Kühlschrank ziehen lassen. Die Lachsfilets auf dem Flachrost im Räucherofen ca. 15 Minuten bei 100°C garen und räuchern. In der Zwischenzeit Nudeln kochen (z.B. für die Festtage Weihnachtsnudeln). Für die Sauce 10 g Butter in einem kleinen Topf auslassen und das Tomatenmark einrühren. Die kleinen Dosen je einmal mit Wasser füllen und ebenfalls in den Topf gießen. Dann die Hummersuppen-Pastete (z.B. von Langbein) mit etwas kochendem Wasser in einer kleinen Schüssel glattrühren. Die gelöste Pastete in das Tomatenmark rühren und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die geräucherten Lachsfilets unter die Sauce heben und mit den Nudeln servieren.

Geräucherte Edelkrebse (für 4 Personen)

Zutaten:

2 kg Edelkrebse, 1 EL Kümmel, Räuchermehl aus Buche

Vorgang:

Salzwasser in einem großen Topf mit Kümmel zum Kochen bringen und die lebenden Krebse jeweils mit dem Kopf zuerst hineinwerfen. Wenn die Schwänze sich einrollen, sind die Krebse tot und können gleich auf den Rost des Räucherofens gelegt werden.

Die Krebse bei 150°C ca. 15 Min. räuchern.

Geräucherte Forellenfilets mit Spargel und Kräutersauce

Zutaten:

4 geräucherte Forellenfilets, 1 kg weißer Spargel, 250 g Creme fraîche, 1 Lauchzwiebel, 1 Esslöffel gehackter Dill, 1 Esslöffel gehackte Petersilie, 1 Esslöffel gehackter Schnittlauch, 1 Esslöffel gehackte Gartenkresse, 2 bis 3 Esslöffel Butter, 2 Esslöffel Olivenöl, Salz, Pfeffer

Vorgang:

Den geschälten und an den Enden gekürzten Spargel in Folie garen. Inzwischen das Weiße und Hellgrüne der Lauchzwiebel fein hacken und in Olivenöl schmoren. Nach etwa zwei Minuten die Creme fraîche zugeben und etwas einkochen lassen, bis eine cremige Soße entstanden ist. Die Kräuter fein hacken, die Kanten der Forellenfilets gerade schneiden. Die angeschnittenen Forellenstückchen (etwa ein Esslöffel) mit einer Gabel zu Mus zerdrücken. Das Forellenmus und die gehackten Kräuter unter die Soße heben und mit wenig Salz und Pfeffer abschmecken. Die Forellenfilets und den Spargel auf warmen Tellern anrichten und die Soße darüber geben.

Garnelenspieße mit Mangodip

Vorgang Garnelenspieße:

8 Riesengarnelen lässt man in einer 7prozentigen Salzlake ca. 1 Std. ziehen. Danach kurz abspülen, abtupfen und je zwei Riesengarnelen an einen Spieß stecken. Die 4 Spieße auf den Flachrost legen und im Räucherofen bei 150° ca. 12 Minuten garen und räuchern.

Zutaten Mangodip:

1 Mango, 1 EL weißer Balsamico, 1 x Saft von 1 Orange, 1 x Saft von 1 Zitrone, 1 EL Zucker, Salz, Chili aus der Gewürzmühle

Vorgang Mangodip:

Die Mango schälen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Mit dem Essig, Orangen- und Zitronensaft mit einem Stabmixer fein pürieren. Mit Zucker, Salz und Chili aus der Gewürzmühle abschmecken. Den Dip in Schälchen anrichten und die Spieße hineinstellen.



Orangen-Brunnenkresse-Salat mit geräuchertem Rotbarsch und Gemüse-Honig-Vinaigrette

Den Rotbarsch in Scheiben schneiden und auf den eingeölten Flachrost legen. Bei 160°C ca. 20 Minuten im Räucherofen garen und räuchern. Tipp: etwas Thymian ins Räuchermehl mischen.

Zutaten Orangen-Brunnenkresse-Salat:

2 Bund Brunnenkresse, 3 Orangen (Filets davon), 1 EL Walnussöl

Vorgang:

Die Brunnenkresse mit den Orangenfilets auf einem Teller dekorativ anrichten. Die Rotbarschfilets drauflegen, mit der Gemüse-Honig-Vinaigrette marinieren und mit Walnussöl beträufeln.

Zutaten Gemüse-Honig-Vinaigrette:

3 EL feine Gemüsegewürfel (Sellerie, Möhren, Lauch), 1 EL Schalotten, gewürfelt, 40g Butter, Salz, Pfeffer, 2 EL Honig, 50 ml Balsamico, weiß, 50 ml Geflügelfond, ein halber EL Petersilie, gehackt, ein halber EL Thymianblättchen

Vorgang Gemüse-Honig-Vinaigrette:

Die Gemüsegewürfel mit den Schalotten in der Butter anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Honig begeben, das Gemüse damit glasieren. Mit dem Essig ablöschen, den Geflügelfond zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und die gehackten Kräuter begeben.

Thunfischsteak mit Tomatenkräutern

Zutaten:

2 geräucherte Thunfischsteaks a 180 g, 1 Schalotte feingehackt, 2 Knoblauchzehen gequetscht, 1 Bund Basilikum, in feine Streifen geschnitten, 1 TL Thymianblättchen, 1/4 Zitrone, abgeriebene Schale, 1 Fleischtomate abgezogen, entkernt, fein gewürfelt, 6 Oliven fein gewürfelt, 2 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer

Vorgang:

Die Thunfischsteaks waschen, trocken tupfen und auf dem Flachrost bei 150°C ca. 12 - 15 Minuten garen und räuchern.

In der Zwischenzeit: Pfanne mit 2 EL Olivenöl erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin anbraten. Tomaten dazu geben, kurz durchschwenken. Basilikum, Thymianblättchen, Zitronenschale, Oliven dazugeben und kurz durchziehen lassen. Die Thunfischsteaks auf einen Teller legen, mit den Tomatenkräutern bedecken.



Fleischrezepte

Geräucherte Rinderfilets flambiert

Zutaten:

3 EL Butter, 4 geräucherte Rinderfilets a ca. 200 g, eine mittelgroße Zwiebel, 250 g Champignons, 2 EL fein gehackte Petersilie, Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, 1 TL Zitronensaft, 4 EL Cognac.

Vorgang:

In der geschmolzenen Butter die geschälte und in Würfel geschnittene Zwiebel andünsten. Knoblauchzehen abziehen, in feine Scheiben schneiden und hinzufügen. Die Champignons putzen, in Scheiben schneiden und mit der Petersilie dazugeben. Alles etwa 5 Min. dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Die frisch geräucherten Rinderfilets in eine heiße Pfanne legen, mit Weinbrand übergießen und flambieren. Die Filetsteaks auf vorgewärmte Teller legen, die Champignons darauf verteilen und etwas Bratensaft darüber träufeln.

Geräucherte Kalbsfilets mit Vermouth-Sauce

Zutaten:

2 Tomaten, 2 EL Butter, 1 TL Paprika pulver, 1/4 TL Thymian, 4 EL trockener Vermouth, 8 geräucherte Kalbsfilets, 250 ml Schlagsahne, Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle.

Vorgang:

Die Tomaten überbrühen, häuten, entkernen und würfeln. Die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen und die Tomaten darin andünsten. Paprikapulver und Thymian einstreuen und mitdünsten. Mit Vermouth ablöschen, kurz erhitzen, dann die Sahne dazugeießen. Auf kleiner Flamme etwas einkochen lassen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen. Die geräucherten Kalbsfilets mit der Sauce auf Tellern anrichten und mit geröstetem Knoblauchbaguette servieren.

Geräucherte Schweinskotelettes in Pflaumensauce

Zutaten:

100g Honig, 250 ml Rotwein, Saft und Schale von 1 unbehandelten Zitrone, 250 g Trockenpflaumen, 4 geräucherte Schweinskotelettes, Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, 1/2 Bund Petersilie.

Vorgang:

Den Honig in einen Topf geben und aufkochen. Den Rotwein langsam zum kochenden Honig schütten und so lange köcheln lassen, bis sich der Honig ganz aufgelöst hat. Zwei Drittel der Pflaumen in der Honigflüssigkeit ca. 15 Min. garen und durch ein Sieb passieren. Den Rest der Pflaumen fein würfeln und dazugeben, nochmals aufkochen. Die Zitrone waschen und trockenreiben. Die Schale dünn (ohne die bittere weiße Haut) mit einem Zestenschneider abschälen, in feine Streifen schneiden, mit kochendem Wasser überbrühen und abtropfen lassen. Zusammen mit dem Zitronensaft unter die Sauce rühren und alles nochmals - jedoch ohne Kochen erhitzen.

Die frisch geräucherten Schweinskotelettes mit Salz und Pfeffer würzen auf Tellern anrichten und mit der Sauce begießen.

Wildrezepte

Geräucherte Hirsch- oder Rehfilets

Zutaten: 1 Paket tiefgekühlter Rosenkohl, 1 EL Butter, 1 Möhre, 2 Stangen Bleichsellerie, 2 Schalotten, 100 g geräucherter, durchwachsender Speck, 1 EL Butterschmalz, 4 EL Calvados, 4 Wacholderbeeren, 1 Lorbeerblatt, 250 ml Wildfond (aus dem Glas), 1 TL frisch geriebener Merrettich, 4 EL Creme fraîche, Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 150 g Sahne, 2 EL Preiselbeerkonfitüre, 4 geräucherte Hirschfilets (ca. 3 cm dick).

Vorgang: Während des Räuchervorgangs die Beilagen und die Sauce zubereiten. Möhren und Bleichsellerie waschen und trockentupfen. Schalotten, Möhren und Bleichsellerie fein würfeln. Den Speck fein würfeln und im Butterschmalz auslassen. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. 100ml Wasser und die Butter erhitzen und den Rosenkohl darin ca. 15 Min. garen. Den Speck zum Rosenkohl geben und warm stellen. Gemüsewürfel in die Pfanne geben und 10 Min. braten. Dann mit dem Calvados ablöschen, Wacholderbeeren, Lorbeerblatt und den Wildfond zugeben und 15 Min. köcheln lassen. Durch ein Sieb gießen, zurück in die Pfanne geben und die Creme fraîche einrühren, etwas einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sahne steif schlagen, die Preiselbeerkonfitüre und den Merrettich unterziehen. Die frisch geräucherten Filets auf vorgewärmte Teller geben, mit der Sauce, dem Rosenkohl und der Preiselbeersahne servieren.

Geräuchertes Lammkotelette mit Zucchini

Zutaten: 4 doppelte Lammkotelettes, 4 Knoblauchzehen, 2 TL Curry, 6 EL Olivenöl, Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 500 g kleine Zucchini, 1/2 Bund Estragon, 2 EL Butter, 1/8 l trockener Weißwein, 1/8 l Schlagsahne.

Vorgang:

Während der Räucherzeit die Zucchini waschen, trockenreiben, den Stielansatz entfernen und in Scheiben von 2 cm Dicke schneiden. Den Estragon waschen, trockenschütteln und die abgezupften Blättchen hacken. Die Butter im Topf zerlassen, die Zucchinis Scheiben mit dem Estragon hineingeben und mit dem Wein übergießen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. 10 Minuten dünsten. Die Zucchinis Scheiben vorsichtig aus dem Topf nehmen und in eine vorgewärmte Schüssel legen. Den Fond mit der Sahne einkochen und über die Zucchini gießen. Die geräucherten Koteletts mit Salz und Pfeffer würzen und mit den heißen Zucchini servieren.

Geflügelrezepte

Geräucherte Gänsebrust (kaltgeräuchert)

Temperatur: Ofen ist heruntergekühlt und bleibt kalt

Zeit: ca. 14 Tage

Zutaten: 1 ausgebeinte Gänsebrust, Salz nach Bedarf, Wurstband

Vorgang: Die Brust kräftig von allen Seiten mit Salz einreiben. Fest zu einer Rolle zusammendrehen. Die Haut muss dabei nach außen zeigen. Um die Rolle in einem Abstand von ca. 1 cm das Wurstband sehr fest binden. Die Gänsebrust in eine Schüssel legen und zum Pökeln für 4 Tage an einen kühlen Ort stellen. Um zu verhindern, dass sich Hohlräume in der Gänsebrust bilden, anschließend 6 Tage lang zwischen zwei Brettern (die mit Steinen beschwert werden, pressen. Dann bis zu 10 Mal (nach Geschmack auch öfter) im Räucherofen jeweils über 6 - 8 Stunden kalt räuchern.

Gefüllte Avocados mit geräucherter Hähnchenbrust

Zutaten:

2 Avocados, Saft von 1/2 Zitrone, Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 1 geräucherte Hähnchenbrust, 75 g Krabben, 100 g Mayonnaise, 1 TL scharfer Senf, 2 TL geriebener Merrettich, 1 EL Tomatenketchup, 1 EL geschlagene Sahne.

Vorgang:

Die Avocados waschen, abtrocknen und der Länge nach halbieren. Die Kerne entfernen und das Fleisch an der Schnittfläche sowie in der Höhlung mit dem Zitronensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hähnchenbrust in feine Streifen schneiden und mit dem Krabbenfleisch mischen, wobei einige Krabben als Garnitur zurückbleiben. Mayonnaise, Senf, Meerrettich, Tomatenketchup und Sahne verrühren, salzen und pfeffern. Für die Füllung das Hähnchenfleisch und die Krabben mit der Sauce vermischen. Die Avocados mit der Masse füllen und den verbleibenden Rest um die Avocadohälften verteilen. Zuletzt mit einigen Krabben garnieren.

Geräucherte Gänsebrust mit Vinaigrette

Zutaten:

Je 20 g Knollensellerie und Petersilienwurzel, je 50 g Möhren und Lauch, 2 EL Himbeeressig, 1 EL Sherry, 1 EL Orangensaft, 2 EL Pflanzenöl, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 20 Scheiben geräucherte Gänsebrust.

Vorgang:

Knollensellerie, Möhren und Petersilienwurzel waschen, schälen und sehr fein würfeln. Lauch putzen und waschen und ebenfalls sehr klein schneiden. Aus Essig, Sherry, Orangensaft, Öl, Salz und Pfeffer eine Marinade rühren und mit den Gemüsewürfeln mischen. Die Gänsebrust in Scheiben schneiden und auf Tellern fächerförmig anrichten, zum Schluss mit der Gemüse Vinaigrette beträufeln und vor dem Servieren 10 Minuten ziehen lassen.

Geräucherte Ente auf Spitzkohl

Zutaten:

4 Entenschenkel, je 200 ml Kalbs- und Geflügelfond (aus dem Glas), 1 kleiner Kopf Spitzkohl, Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, 4 EL Butter, 500 g Kartoffeln, 6 EL Butterschmalz, 150 ml Sahne, 2 EL grüner Pfeffer (aus dem Glas)

Vorgang:

Kalbs- und Geflügelfond mischen und bei starker Hitze auf die Hälfte einkochen. Den Spitzkohl putzen, in Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser blanchieren. Abschrecken und abtropfen lassen. In der Butter kurz anbraten, salzen und pfeffern. Die Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden, sorgfältig trockentupfen und im heißen Butterschmalz braten, leicht salzen. Die geräucherten Ententeile mit der Hautseite nach unten in heißem Butterschmalz kurz anbräunen.

Die Sahne zum Fond gießen und aufkochen. Vom Herd nehmen, die grünen Pfefferkörner zufügen und nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen. Die Ententeile mit Spitzkohl, Bratkartoffeln und Pfeffersauce servieren.

Suppen und Eintopfspezialitäten

Klare Fischsuppe mit Gemüse, Räucherlachsstreifen und Meerrettichnocken

Geklärte Fischgrundbrühe, frische Gurke, Lauch, Sellerie, Karotten, Zwiebeln, Sauerampfer, Salz und Pfeffer, Butter, Weizengries, geriebener Meerrettich, Eigelb und ganze Eier.

Ungarische Fischsuppe

Zutaten:

2 Möhren, 2 Frühlingszwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 2 EL Butter, 1 TL Tomatenmark, 112 Teelöffel Paprikapulver scharf, 1 l Fisch- oder Geflügelfond (aus dem Glas), Salz, Pfeffer aus der Mühle, 500 g Filet von geräuchertem Zander, 1 Bund Schnittlauch.

Vorgang:

Die Möhren waschen, schälen und würfeln. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Den Knoblauch schälen und fein würfeln. Möhren, Frühlingszwiebeln und Knoblauch in der Butter andünsten. Das Tomatenmark zufügen und mit anschwitzen. Zuletzt das Paprikapulver einstreuen und mit dem Fond auffüllen. Mit Salz abschmecken. Das geräucherte Fischfilet in Stücke schneiden und alle Gräten entfernen, in die Suppe geben und kurz darin ziehen lassen. Inzwischen den Schnittlauch waschen, trockenschütteln und fein hacken. Die Suppe auf Tellern verteilen und jede Portion mit Schnittlauch bestreuen.

Sauerkrautsuppe mit Räucherfisch

Zutaten:

1 große Zwiebel, 2 EL Butter, 500 g Sauerkraut, 750 ml Geflügelfond (aus dem Glas), Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, 1 Döschen Safran, 1 Becher saure Sahne, 300 g geräucherten Heilbutt, frischer oder getrockneter Thymian

Vorgang:

Die Zwiebel schälen, sehr fein hacken und in einem großen Topf in heißer Butter weich dünsten. Das Sauerkraut zerpfücken und zufügen. Mit dem Geflügelfond aufgießen und 40 Minuten köcheln lassen. Anschließend die Suppe im Mixer pürieren und wieder in den Topf gießen. Mit Salz, Pfeffer und Safran würzen und 15 Minuten weiterköcheln. Die saure Sahne unterrühren und nicht mehr kochen. Den Heilbutt von eventuellen Gräten befreien und in mundgerechte Stücke teilen. In die Suppe geben und erhitzen (nicht kochen!). Zum Schluss Thymian einstreuen und die Suppe mit frischem Baguette servieren.

Deftige Ochsenschwanzsuppe

Zutaten:

1 Bund Suppengrün, 2 EL Sonnenblumenöl, 1,5 l Fleischbrühe (instant), 750 g geräucherten Ochsenschwanz, 350 g Zwiebeln, 500 g Kartoffeln, 1 rote Paprikaschote, 1/2 Bund Thymian, 1 Lorbeerblatt, 1 TL Paprikapulver, 1 EL Tomatenpüree, Salz, Pfeffer (Mühle)

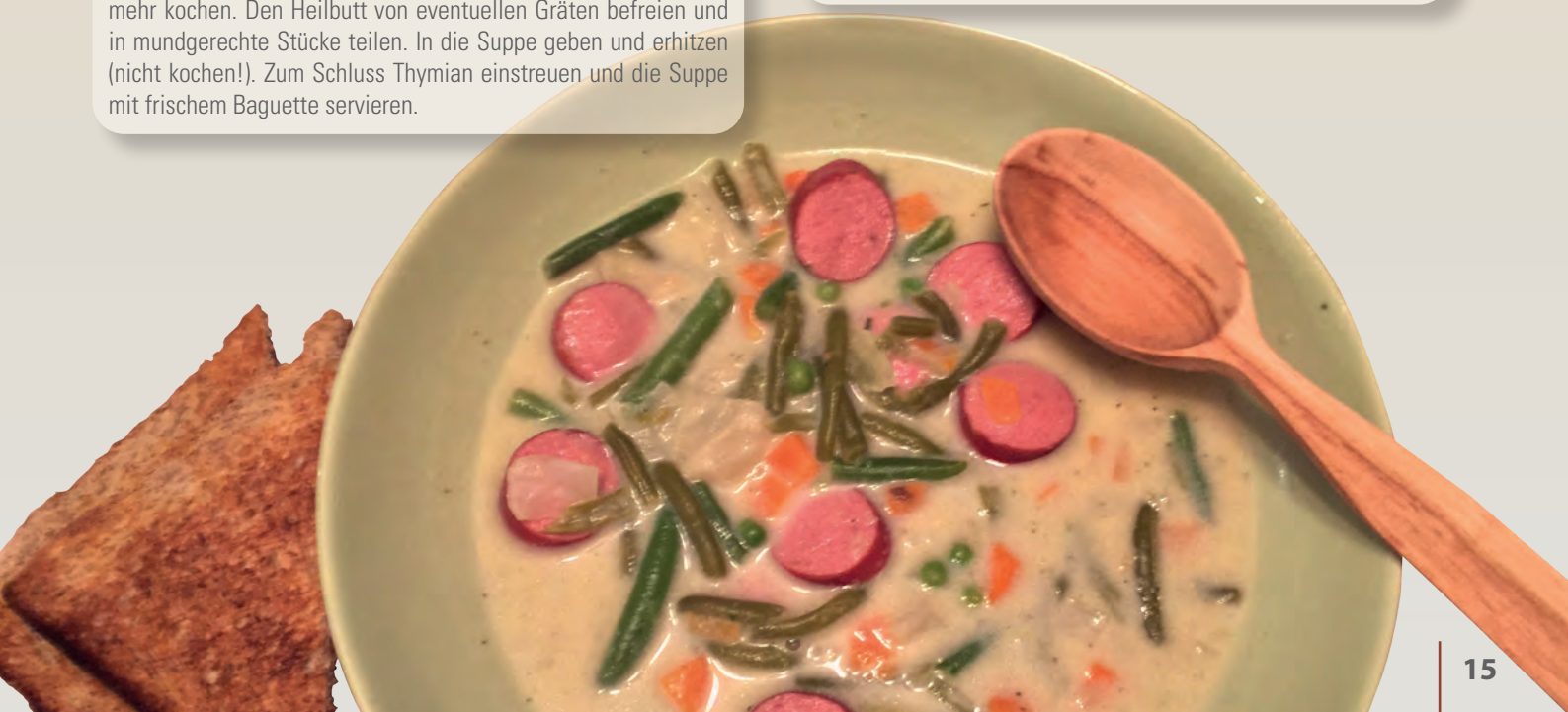
Vorgang:

Das Suppengrün waschen, putzen und klein schneiden. In 1 EL Öl andünsten und mit der Fleischbrühe auffüllen. Den Ochsenschwanz zufügen und etwa 2 Stunden köcheln lassen. Danach das Fleisch herausnehmen, vom Knochen lösen, würfeln und beiseite stellen. In der Zwischenzeit die Zwiebeln und die Kartoffeln schälen und würfeln. Die Paprikaschote vom Stielansatz und Samensträngen befreien und klein schneiden. Den Thymian waschen, trockenschütteln und die Blättchen abstreifen. Die Zwiebeln im restlichen Öl anbraten. Die Suppe durch ein Sieb dazugießen. Thymian, Kartoffeln, Paprikaschote, Lorbeerblatt und Paprikapulver zufügen und alles etwa 25 Minuten kochen. Das Tomatenpüree einrühren, Fleisch wieder in die Suppe geben und alles nochmals erhitzen. Mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken.

Porree-Möhren-Topf (mit geräuchertem Schweinebauch)

Zutaten: 1 mittelgroße Zwiebel, 750 g Lauch, 1 Fenchelknolle, 750 g Möhren, 600 g Kartoffeln, 50 g Butter, 1 l Fleischbrühe, 500 g geräucherter Schweinebauch, Sellariesalz, weißer Pfeffer aus der Mühle, 1/2 Bund Petersilie.

Vorgang: Die Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Lauch und Fenchel putzen und waschen. Den Lauch in Stücke von etwa 5 cm Länge und den Fenchel in schmale Streifen schneiden. Die Möhren waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Die Kartoffeln schälen und würfeln. Die Butter erhitzen und die Zwiebelwürfel darin leicht anbräunen, dann das restliche Gemüse dazugeben und mitrösten. Alles mit der Fleischbrühe auffüllen und etwa 15 Minuten kochen. Danach den geräucherten Schweinebauch in Würfel schneiden und in die Suppe geben. Mit Sellariesalz und Pfeffer würzen und weitere 15 Minuten köcheln lassen. Petersilie waschen, trockenschütteln, hacken und in die Suppe streuen.



Salate mit Räucherfisch

Räucherfischsalat „Kalkutta“

Vorgang:

400 g Räucherfisch enthäuten und entgräten, 150 g kräftig abgeschmeckte Mayonaise (verrührt mit Joghurt oder Dosenmilch). 1 feingeschnittene Paprikaschote, 1 Eßlöffel Kapern, 1 kleingewürfelten Apfel, einige Gewürzgurkenscheiben, 1 grobgewürfeltes hartgekochtes Ei und 2 Tassen körnig gekochten Curry-Reis miteinander vermischen. Dann den zerpfückten Räucherfisch vorsichtig untermengen.

Räucherfischobstsalat (für 4 Personen)

Vorgang:

400 g geräucherten Schellfisch oder Seelachs von Haut und Gräten befreit und in Stücke zerteilt, 1 Apfel in Würfel geschnitten, 1 Orange in Würfel geschnitten, 1 EL Ananaswürfel aus der Dose, 1 Becher Joghurt, 2 EL Sahnequark, Salz, Zucker, Zitronensaft. Joghurt und Quark miteinander vermengen, mit Gewürzen abschmecken und untermengen.

Russischer Störsalat

Zutaten:

Geräucherter Stör, gekochte Steinpilze, Salatgurken, gebrühte Zwiebelstreifen, Essig, Öl, gestocktes Eiweiß, Pfeffergurken, abgezogene und entkernte Tomatenecken, hartgekochte Eier, Kaviar, Kopfsalat und Sauerrahm.

Dänischer Lachssalat

Zutaten:

Räucherlachs oder Krevettenlachs, Pfeffergurken, Spargel, Sellerie, Zwiebeln, Schnittlauch, Creme fraiche, Wachteleier, Kresse, Chicoreeblätter, Estragonessig, Walnussöl, Senf. In Papajavierteln angerichtet.

Lachsrosetten mit Ketakaviar und Bananensalat

Zutaten:

Räucherlachs, Ketakaviar, Bananen, Gervaiskäse, Sahne, etwas Senf, Currypulver, Preiselbeeren, Julienne von Kopfsalat, einige Chicoreeblätter und Dillsträußchen zur Garnitur.

Strassburger Salat mit Pumpernickel

Zutaten:

75 g Seelachs geräuchert, 6 g Öl; 20 g Zwiebel, Salz, Pfeffer, Paprika, Senf, 50g Sellerie, 50 g Apfel, 25 g Käse, 20 g Kopfsalat, 60g Pumpernickel.

Vorgang:

Räucherfisch häuten, entgräten und zerpfücken. Sellerie waschen, schälen, in wenig Salzwasser kochen, auf ein Sieb geben, abtropfen und erkalten lassen. Sellerie in kleine Würfel schneiden, Äpfel waschen, schälen, vierteln, Blüte, Kernhaus und Stiel entfernen. Apfelviertel in kleine Stücke schneiden. Salat verlesen, waschen, abtropfen lassen und in feine Streifen schneiden. Öl, Essig, wenig Wasser, Senf, Salz, Pfeffer und Paprika verquirlen. Sellerie, Käse, Apfel und Zwiebelwürfel mit der Marinade vermischen. Räucherfisch dazugeben, den Salat pikant abschmecken und einige Zeit durchziehen lassen. Den Kopfsalat vor dem Servieren unterheben.

Geräucherter Heilbuttsalat

Vorgang:

Heilbutt mit feingeschrittenen Gurken, Zwiebeln, rotem Paprika und Kräutern mit Mayonnaise anmachen.

Mexikanischer Räucherfischsalat

Vorgang:

Eine Sauce aus Meerrettich, Paprika, Curry und Tomatenketchup mit Essig und 1 Eßlöffel Mayonnaise anmachen, die Räucherfischstücke mit rohen Champignon-Scheiben dazugeben.

Spezial Salat

Vorgang:

Gekochte Maiskörner, rote und grünen Paprikaschoten, Zwiebeln, Räucherfischstücke mit Essig, Öl, Petersilie, etwas Tomatenketchup, Salz und pfeffer abschmecken.



Räucherlachssalat

Vorgang:

Anschnitte oder Endstücke von Räucherlachs mit Dillspitzen, Cognac und etwas Pfeffer marinieren, hartgekochte Eier in Scheiben schneiden und mit verdünnter Mayonnaise unter den Lachs ziehen. Als Farbeffekt einige aufgefrostete Erbsen dazugeben.

Räucherfischsalat indisch

Vorgang:

Abgekochter Siam-Patna-Reis, Mandarinenfilets, Palmherzen, kleine Paprikastreifen, Erbsen und Räucherfisch mit Curry-Mayonnaise, Mango Chutney und etwas Cognac abschmecken.

Kalte Saucen

Mayonnaise

Zutaten Grundrezept:

5 Eigelb, 5 g Salz, 1 EL Öl, 2 EL Essig oder Zitronensaft, 2 EL Wasser.

Vorgang:

Die Mayonnaise wird mit Essig, Senf, Zucker, Worcestersauce und weißem Pfeffer abgeschmeckt. Das Rezept ergibt 1 kg oder 1,25 Ltr. = 22 Portionen Mayonnaise.

Andalusische Sauce

Vorgang:

Mayonnaise und Tomatenpüree und Tomatenmark und feine Streifen von roten Paprikastreifen.

Chantilli Sauce

Vorgang:

Mayonnaise und Zitronensaft und Salz und Pfeffer und Cayenne und Gemüsfond und geschlagene Sahne unterheben.

Gloucester Sauce

Vorgang:

Mayonnaise + Worcestersauce + Senfpulver + (mit Weißwein anger.) + Salz + 1/3 saure Sahne, gehackte blanchierte Fenchelknolle dazugeben + Zitronensaft. Je nach Geschmack.

Grüne Sauce

Vorgang:

Spinat + Sauerampferblätter blanchieren, mit Estragon, Kerbel, Kresse Petersilie, Dill und 1 EL Mayonnaise im Mixer pürieren, durch ein Sieb streichen und mit Mayonnaise verlängern.

Dann einen Fond aus :Zwiebeln, Weißwein, Zitronensaft und Gewürzen dazugeben.

Kräuter Sauce

Vorgang:

Mayonnaise + gehackte Kräuter aus Petersilie, Kerbel, Dill, Estragon, Schnittlauch, Knoblauch, (wenig), Worcestersauce + Salz und Pfeffer.

Remouladen Sauce

Vorgang:

Mayonnaise und geschälte und gehackte Gewürzgurken, Kapern, Sardellen, Petersilie, Kerbel, Estragon + frisch gemahlenen Pfeffer + Senf abschmecken. (Zwiebeln nur verwenden, wenn schnell verzehrt wird).

Russische Sauce

Vorgang:

Würfelchen von Hummer oder Scampisfleisch + Salz, Pfeffer + etwas Zitronensaft + Mayonnaise + etwas geschlagene Sahne + wenig Kaviar (3 g pro Person).

Sauce erst kurz vor dem Servieren fertig stellen.

Tataren Sauce

Vorgang:

Pikant abgeschmeckte Mayonnaise + gehackte Eier u. Schnittlauch

Tiroler Sauce

Vorgang:

Kleine Tomatenwürfel + Salz + Zucker + Zitronensaft + Mayonnaise + Worcestersauce + Chilisauce + Cayenne + Estragon + Petersilie

Alle Saucen können statt mit Mayonnaise auch mit saurer Sahne oder Joghurt zubereitet werden!



Besondere Gaumenfreuden

Rauchkartoffeln mit Kräuterquark

Vorgang:

Die ungeschälten Kartoffeln ca. 15 Min. vorkochen und anschließend im Räucherofen bei 150°C ca. 15 Min. garen und räuchern. Mit frischem Kräuterquark servieren.

Salzige RäucherPELLKartoffeln

Vorgang:

Kleine Kartoffeln waschen und bürsten und als Pellkartoffeln zubereiten. Die feuchten Kartoffeln leicht in Salz wälzen und auf dem Flachrost im Räucherofen bei 60°C ca. 10 Minuten räuchern. Die Kartoffeln werden mit Schale gegessen und passen hervorragend zu allen Fischgerichten. Sie schmecken auch vorzüglich mit frischem Kräuterquark.

Kartoffelscheiben aus dem Buchenrauch

Vorgang:

Die Kartoffeln schälen und in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Das Tropfblech einölen und die Scheiben darauf legen. Die Scheiben nach Belieben mit Salz, Pfeffer und evtl. Kräutern würzen und bei 200°C ca. 20 Minuten garen und räuchern.

Geräucherte Eier

Vorgang:

Die Eier in 10-prozentiger Salzlake (auf 1l Wasser 110 g Salz) kochen (fast hart oder ganz hart). Abschrecken und abpellen. Die Eier im Räucherofen ohne zusätzliche Temperatur ca. 10 - 15 Minuten räuchern (so lange, bis sie eine gelbbraune Farbe bekommen). Entweder sofort servieren oder auch kalt verzehren.

Geräucherte Eier im Gewürzsud

Die Eier wie oben zubereiten und in Gläser füllen. Einen Würzsud aus Wasser, Pfeffer, Piment, Chilli, evtl. Essig und anderen Zutaten (nach Geschmack) aufkochen und über die Räuchereier giessen bis sie bedeckt sind. Die Gläser verschliessen und kühl stellen. Nach 2 Tagen sind die Eier verzehrfertig.

Marinierte Rostbratwürste

Vorgang:

Bratwürste waschen und trockentupfen. Mit einer Gabel rundum einstechen. Eine Marinade aus Weizenbier, Chinagewürz, Knoblauchzehen, ein Spritzer grüner Tabasco, 1 EL Sojasauce und 1 TL Zucker zubereiten. Die Bratwürste 4 - 5 Stunden darin marinieren. Im Räucherofen bei 200°C 15 Minuten garen und räuchern.

Geräucherte Miesmuscheln

Vorgang:

Die gut gewaschenen Muscheln werden auf ein Tropfblech gelegt, mit Öl beträufelt und nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Zwiebeln bestreut. Je nach Geschmack auch mit Knoblauch). Abschließend mit etwas Weißwein übergießen und bei 180°C 30 bis 35 Minuten garen und räuchern.

Geräucherte Austern

Vorgang:

Frische Austern ohne Schale in ein Sieb geben und in kochendes Wasser tauchen, bis die Kiemen anfangen, sich zu kräuseln. Die Austern sind dann etwas geschrumpft, und das Fleisch ist fester geworden. Mittlere Austern für ca. 1/2 Stunde in eine 7-prozentige Salzlake geben, größere müssen bis zu 3/4 Stunden ziehen. Danach auf einem eingeölten Flachrost oder eine ebenfalls eingeölte Alufolie legen. In die Folie müssen vorher viele Löcher gedrückt werden, damit der Rauch gut durchdringt. Etwa 30 Minuten lang bei 30°C räuchern. Anschließend wird die Temperatur für etwa 20 bis 30 Minuten auf 65°C erhöht. Die Austern sind fertig, wenn die Kiemen trocken aussehen. Probieren Sie aber unbedingt, ob die Austern schon gut sind, bevor Sie sie aus dem Rauch nehmen. Sie schmecken am besten direkt aus dem Rauch mit einem guten Weißwein serviert.

Geräucherter Käse

Vorgang:

Nahezu jede Käsesorte kann geräuchert werden. Weicher Käse nimmt mehr Rauch an als fester. Generell den Käse nur in leichten Rauch (wenig Räuchermehl) stellen. Beliebigen Käse in Scheiben oder Würfel auf eine eingeölte, durchlöchernte Alufolie auf einem Flachrost legen und ohne zusätzliche Temperatur etwa 1,5 bis 2 Stunden kalt räuchern. Probieren Sie, ob der Käse gut ist, bevor Sie alle Scheiben oder Würfel aus dem Rauch nehmen.

Nach dem Räuchern den Käse kurz stehen lassen, in Folie wickeln und in den Kühlschrank legen. Ca. 1 - 2 Stunden vor dem Servieren aus der Kühlung nehmen, damit er bei Zimmertemperatur sein volles Aroma entfaltet.



Geräucherte Nüsse

Fast alle Nüsse oder Nussmischungen können geräuchert werden. Die Nüsse oder Samen auf eine stark durchlöchernte Alufolie, auf einen Flachrost legen und mit sehr leichtem Rauch ohne zusätzliche Temperatur ca. 2 bis 3 Stunden lang kalt räuchern.

Tipp:

für gesalzene Rachnüsse, die Nüsse einfach in einem Plastikbeutel mit Salz kräftig schütteln und dann wie oben in den Rauch geben.

Kürbis- oder Sonnenblumensamen

Vorgang:

Die Samen über Nacht in einer kräftigen Salzlösung ziehe lassen. Danach spülen und gut abtropfen lassen. Auf eine Aluminiumfolie mit vielen Löchern streuen. Zunächst 1 Stunde kalt räuchern dann nochmals 1 Stunde bei 100°C räuchern.

Geräucherte Fischrogen und Milchner von Süßwasserfischen

Vorgang:

Eier und Milchner werden gut gewaschen und von den größten Häuten befreit. Abtrocknen und mit Salz bestreuen. 12 bis 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Die Innereien auf eine gut durchlöchernte, leicht eingölte Alufolie, auf den Flachrost legen, und mit Helia Fischgewürzmischung von allen Seiten bestreuen. Der Räuchervorgang wird 2 Mal zwischen 75°C und 100°C je ca. 25 Minuten durchgeführt. Nach dem ersten Vorgang, die Innereien wenden. Das Ergebnis sind wunderbar orangefarbige Fisch-eier sowie goldgelbes Milchner. Beides schön fest, von feinstem Geschmack.

Geräucherte Blaubeeren

Vorgang:

Die Blaubeeren waschen, trocknen und auf sehr gut durchlöcherter Alufolie (oder einem sehr feinen Drahtrost) verteilen. Bei 30°C - 40°C so lange räuchern, bis sie schrumpelig wie Korinthen aussehen. Nach dem Räuchern und Abkühlen in ein nicht ganz luftdicht schließendes Gefäß füllen. Im Kühlschrank lagern und zu Eis, Pudding, Cremespeisen etc. servieren.



Aktuelle Rezepte wie z.B. Räuchertofu finden Sie unter **VIDEOS & REZEPTE** auf unserer Webseite

www.heliasmoker.de

Buchempfehlungen

Umfangreiche Informationen zum Thema Räuchern inklusive Rezepte, Anleitungen, Vorarbeiten etc. finden Sie in den folgenden Fachbüchern:

Titel	Autor	Verlag	ISBN - Nr.:
Fische selbst räuchern	Egon Binder	Ulmer	3-8001-3239-7
Räuchern Fleisch, Wurst, Fisch	Egon Binder	Ulmer	3-8001-6222-9
Das große Buch vom Fische räuchern	Jürgen u. Petra Lorenz	Kosmos	3-440-09308-05
Das Räuchern von Fischen	Rehbronn/Rutkowski	Paul Parey	3-490-08014-9
Räuchern & Pökeln	Herbert Feldkamp	Ludwig	3-7787-3643-4
Fische räuchern	Francis Ray Hoff	BLV	3-405-15625-4

Die Geräte werden in eigener Fertigung auf den modernsten Maschinen hergestellt und in sorgfältiger Handarbeit montiert und geprüft. Durch ständige Weiterentwicklung und in enger Zusammenarbeit mit den führenden Fachinstituten und Fachverbänden der Fisch- und Fleischwirtschaft sowie den vielen Anregungen aus der Praxis der Gastronomie, ist der **HELIA SMOKER** heute ein ausgereifter Räucherofen. Dies wird übereinstimmend von den besten Köchen aus aller Welt bestätigt.

Auch durch die FIMA (Fischwirtschaftliches Marketing Institut), von vielen Fachverbänden wie z.B. VDK (Verband der Köche) sowie Verbänden der Hotelfachschulen aus dem Ausland.

Bereits seit 1983 wird mit dem **HELIA SMOKER** weltweit erfolgreich gearbeitet, in über 80 Ländern findet man ihn ...

- in jeder Küche - profi, semiprofi oder privat
- hinter der Ladentheke
- im Gastraum
- im Biergarten
- im Verkaufswagen
- im Festzelt
- auf dem Markt
- auf dem Schiff
- beim Campen
- am Fischweiher
- in der Jagdhütte
- im Verein
- einfach überall!

HELIA SMOKER



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

