

# Lachs kalträuchern - Räucherlachs selber machen



- 1 Seite Lachsfilet
  - 100 g grobes Meersalz
  - 100 g brauner Zucker
  - 1/2 EL frisch gemahlenen Tellicherry Pfeffer
  - Rosmarin oder Oregano, Thymian
  - Gin, Whisky, Wodka zum Desinfizieren
- 
- Räuchermehl
  - Kaltrauchgenerator
  - Räucherschrank oder Kugelgrill

1. Die Außentemperaturen sollten nicht zu hoch sein. Kalträuchern bedeutet, Temperaturen zwischen 15 und 25 Grad. Lachsfilet aus der Verpackung nehmen, abwaschen und trocknen.
2. Gewürze miteinander vermengen. Den Fisch mit der Haut nach unten in eine Schale mit Gitter legen (z.B. Ikea Koncis) und mit der Pökelmischung bestreuen. Dabei flächendeckend vorgehen.
3. Den Fisch in der Schale zurück in den Kühlschrank stellen und ca. 24 Stunden ziehen lassen.
4. Nach 24 Stunden, das Lachsfilet von der Würzmischung befreien und abwaschen. Wieder trocken tupfen und für weitere 8h im Kühlschrank trocknen lassen.
5. Den Kaltrauchgenerator mit dem Räuchermehl füllen und mit einem Teelicht das Räuchermehl entzünden. Das Lachsfilet in einen Räucherschrank hängen oder einen Kugelgrill legen und den Kaltrauchgenerator darunter stellen. Für 8 Stunden räuchern. Danach 6 Stunden auslüften lassen und nochmals für 8 Stunden räuchern. Anschließend nochmals für 6 Stunden auslüften lassen.
6. Zum Verzehr den Lachs mit einem geeigneten Messer dünn aufschneiden und entweder pur oder auf Toast oder Sandwich essen.