

Michael Bernert & Frank Weissert

RÄUCHERN, GRILLEN & CO.

Vom Lagerfeuer bis zum Smoker



Wichtig für die
FISCHERPRÜFUNG



Die Angelschule

Müller
Rüschlikon

MICHAEL BERNERT & FRANK WEISSERT

RÄUCHERN GRILLEN & Co.



Impressum

Titelfoto: Frank Weissert
Einbandgestaltung: Luis dos Santos
Bildnachweis: Frank Weissert, Michael Bernert

Eine Haftung der Autoren oder des Verlages und seiner Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

ISBN 978-3-275-01816-1

Copyright © by Müller Rüschnikon Verlag
Postfach 10 37 43, 70032 Stuttgart
Ein Unternehmen der Paul Pietsch Verlage GmbH & Co KG.
Lizenznehmer der Bucheli Verlags AG, Baarerstr. 43, CH-6304 Zug

Sie finden uns im Internet unter www.mueller-rueschlikon-verlag.de
--

1. Auflage 2011

Nachdruck, auch einzelner Teile, ist verboten. Das Urheberrecht und sämtliche weiteren Rechte sind dem Verlag vorbehalten. Übersetzung, Speicherung, Vervielfältigung und Verbreitung einschließlich Übernahme auf elektronische Datenträger wie DVD, CD-Rom, Bildplatte usw. sowie Einspeicherung in elektronische Medien wie Bildschirmtext, Internet usw. sind ohne vorherige schriftliche Genehmigung des Verlages unzulässig und strafbar.

Lektor: Frank Weissert
Innengestaltung: NovoTec GmbH, 73765 Neuhausen
Druck und Bindung: Graspo CZ, 76302 Zlin
Printed in Czech Republic

INHALT

Vorwort. 5

Alles frisch? 7

Frischfisch-Logistik 8

Lagertipps 8

Standard-Vorbereitung . . .10

Filetieren. 12

Räuchern.15

Fischarten16

Salzen und Würzen16

Trockensalzen17

Nasssalzen.17

Räucherhölzer20

Aus eigener Erzeugung21

Geschmackvolle Wahl23

Räucheröfen23

Tischräucherofen 24

Teleskop-Räuchertonne 26

Räucherschrank27

Smoker. 28

Behelfsöfen 30



Heizen30

Hitzequellen32

Schnelles Heißräuchern . . .33

Langsames Heißräuchern . .36

Richtig Heißräuchern39

Grill auf Abwegen 40

Smoker – das Großgerät41

Smoker, die Zweite. 42

Kalträuchern48

Schicht-Arbeit 50

Lage-Plan 50

Freie Wahl51

Methode 151

Methode 252

Beizen (Gravad Lax)55

Zubereitung.55

Lachs richtig aufschneiden .57

Grillen und Braten . . .59

Hinter Gittern60

Schon ganz gar?.61

Zubereitung als Steak62

Der Klassiker: Schwertfisch . . 64

Ganze Fische grillen65

Filets grillen69

Steckerlfisch71

Niedrigtemperaturgaren . .73

Lachs am Feuer74

Fisch in Öl76

Forellenfilet im Ofen 80

Kabeljau mit Wasabischaum . .81

Fisch gebacken/frittiert . . .83

Gebackene Fischfrikadellen . . 83

Fisch frittiert 85

Fisch natur 87

Fisch im Mehlmantel 87

Panierter Fisch 88

Fisch im Bierteig 89

Garzeiten 89

Dünsten90

Die Ruhe macht's 90

So geht's91

Vielen Dank!.93



VORWORT

Wer angelt, nimmt ganz sicher den einen oder anderen Fisch mit nach Hause. Das gilt selbst für die modernen Angler, die ihre Fänge eher zurücksetzen. Denn Fisch ist einfach lecker – die richtige Zubereitung vorausgesetzt. Genau darum geht es in diesem Buch, das die besten Rezepte für Angler umfasst.

Schwerpunkt ist dabei ganz klar das Räuchern mit verschiedensten Öfen, aber auch das Grillen, Dünsten und weitere Gartechniken finden sich in diesem Werk. Selbst wer seinen Fisch am liebsten noch direkt am Wasser in die Pfanne hauen möchte, und nicht nur das, findet hier die passenden Tipps fürs Lagerfeuer. Und damit niemand auf einer Angelreise vor dem Problem steht, dass wichtige Gewürze fehlen, liefern wir hier die Checkliste für die Küchendose im Gepäck.

Somit ist dieses Buch der Ratgeber für die Fischküche daheim und im Gelände. Viel Spaß beim Ausprobieren der Rezepte, guten Appetit und Petri Heil wünschen

Michael Bernert und Frank Weissert
www.angelbuch.de



Bitte beachten: Für die Fischerprüfung besonders wichtige Abschnitte sind mit diesem Zeichen markiert, wobei die darauf folgenden Abschnitte die Basisinformation ergänzen und vertiefen.



Von links: Michael Bernert und Frank Weissert beim Angeln.

ALLES FRISCH?



Wichtig für die
FISCHERPRÜFUNG

Unabhängig von der Zubereitungsart ist der Zustand des Fisches eine wesentliche Grundlage für das Gelingen und entsprechend den guten Geschmack.

In jedem Fall muss der Fisch frisch sein. Das erkennt man an klaren Augen, roten Kiemen oder bei Filets am wenig fischelnden Geruch. Allerdings macht es nicht immer Sinn, den Fisch innerhalb der nächsten fünf Minuten nach dem Abschlagen in die Pfanne zu hauen.

Denn zu frischer Fisch zerfällt leichter und es ist auch nicht sonderlich erbaulich, wenn der ausgenommene Plattfisch in der Pfanne zappelt (kann tatsächlich vorkommen!). Am besten lässt man den ausgenommenen Fisch oder die Filets über Nacht oder wenigstens ein paar Stunden im Kühlschrank stehen. Beim Bruzzeln am Fischwasser legt man das Gargut am besten in einer feuchte Jutetasche an einen schattigen Platz und lässt es auf diese Weise etwas ruhen. Wer nicht warten kann, auch gut – deine Sache! Schmecken wird der Fisch trotzdem, nur das Erscheinungsbild leidet unter Umständen etwas.



Hier serviert Michael im Irland-Urlaub frisch gefangene Forelle.

Frischfisch-Logistik

Beim Transport sollte man auf etwas achten, das der Wirtschaftskontrolldienst bei Gaststätten mit gutem Grund fordert: die ununterbrochene Kühlkette. Somit solltest du es vermeiden, den geputzten Fisch im Sommer am Wasser kühl zu lagern, ihn dann auf der Hutablage im Auto nach Hause zu fahren und ihn dann in den Kühlschrank zu legen – Fehler erkannt? Klar. Übrigens: Je fetthaltiger der Fisch ist, desto schneller muss er gekühlt werden. Das trifft zum Beispiel auf Makrelen zu, die sonst schnell verderben.



Bachforellen zählen zu den besten Küchenfischen des Süßwassers.

Lagertipps

Wo wir gerade beim Sommer sind: Die schon genannte feuchte Jutetasche leistet hier gute Dienste, ebenso der mittlerweile etwas in Vergessenheit geratene mit Blättern ausgelegte Weidekorb. Wer eine Kühlbox samt gefrorenen Kühlakkus oder ein Modell mit 12-Volt- oder Gasbetrieb mitnehmen kann, ist sicherlich am besten ausgestattet. Während der kühleren Jahreszeiten muss man sich weniger Gedanken machen.

Schade eigentlich, dass zumindest in Deutschland nur noch Setzkescher im unhandlichen XXL-Format erlaubt sind. In etwas handlicheren Modellen ließe sich der Fang ebenfalls tierschutzgerecht bis zum Verwerten unterbringen.

Im Kühlschrank hält sich frischer Fisch bestimmt drei Tage. Spätestens danach sollte man vor dem Zubereiten erst einmal dran riechen. Tiefgekühlt hält sich Fisch gut ein Jahr. Danach könnte die Qualität leiden, auch wenn niemand von zweijährigem Gefriergut krank wird. Zum Tiefkühlen sollte der Fisch in einen dichten Plastikbeutel oder Frischhaltefolie verpackt werden. Dabei darf kein Teil heraus schauen, da es sonst austrocknet – das ist der so genannte »Gefrierbrand«, eigentlich nicht schädlich, aber unappetitlich anzusehen. Am besten wird Fisch mit einem Vakuumiergerät eingeschweißt.



Das weiße, feste Fleisch der Dorsche ist eine absolute Delikatesse.

Standard-Vorbereitung



Wichtig für die
FISCHERPRÜFUNG

Das Vorbereiten der Fische beginnt unabhängig von der Zubereitungsart nach der Landung. Zuerst erhält der Fang mit einem geeigneten Schlegel, wie einem mittelgroßen Hammerstiel aus dem Baumarkt, einen wirklich kräftigen Schlag auf den Hinterkopf. Das betäubt das Tier oder tötet es bereits. Mehrere leichtere Schläge sind nicht waidgerecht, da vielleicht keiner davon die erforderliche Wirkung erzielt.

Danach erfolgt der Herzstich mit einem spitzen Messer von unten zwischen die Brustflossen. So kann der Fisch rasch ausbluten, was beim nur betäubten Fisch zum schnellen Tod führt und in jedem Fall für sauberes Muskelgewebe sorgt.

Sonderfall Aal

Aalen muss man ganz anders beikommen – ein Schlag auf den Kopf nützt überhaupt nichts. Es muss das Genick durchtrennt werden, was mit einem quer zum Kopf geführten Messer oder einem speziellen Gerät (nicht nötig) geschieht. Es wird hinter dem Kopf angesetzt und kräftig nach unten gestoßen. Das geschieht logischerweise über weichem Grund, sonst ist die Klinge unter Umständen im Eimer. Also besser weichen Boden wählen, wo der Aal mit dem Messer praktischerweise gleich fixiert wird.

Grundsätzlich sollte das **Ausnehmen** des Fisches am besten direkt nach dem Fang erfolgen, was zur Frische beiträgt. Beim Aufschneiden der Bauchhöhle darf das Messer keine Organe verletzen, da sonst vor allem Galle das Fischfleisch verunreinigen kann. Nach dem Entfernen aller Organe einschließlich des Herzens und den entlang der Wirbelsäule liegenden Nieren werden noch die **Kiemenbögen** mit einem sehr scharfen Messer herausgeschnitten. Das ist besonders für das Räuchern wichtig, da es sonst bei hängend zubereiteten Fischen durch Restblut zu unansehnlichen dunklen Streifen entlang des Körpers kommt.



So sieht ein sauber ausgekommener Fisch aus. Die Kiemen wurden ebenfalls entfernt.

Außerdem sollte man die **Haut** innen am Bauch entfernen und gründliches Beseitigen des Schleims gehört ebenfalls zum sauberen Fisch. Während die **Schuppen** bei Fischen mit kleinen und wenigen Schuppen, wie bei Forellen beziehungsweise Spiegelkarpfen, am Fisch bleiben können, sollten sie zum Beispiel bei Weißfischen entfernt werden.

Eine Alternative zum ganzen Fisch sind im rechten Winkel zur Wirbelsäule geschnittene »**Koteletts**« oder **Filets**. Wer seine Fische entsprechend filetiert, kann auf das Ausnehmen im Grunde verzichten. Ein Tipp sind die Backenmuskeln der Fische, die besonders festes Fleisch aufweisen. Man kann sie vor oder nach dem Filetieren heraus-schneiden oder sie aus dem bereits gegarten Fisch nehmen.

Filetieren

Das Filetieren bietet sich für kleine und große Fische an. Das Fleisch dicker Fische lässt sich dadurch schneller garen oder Stücke für ein Ragout daraus schneiden. Filets bilden auch die Grundlage für kalt geräucherten Fisch – wer kann sich nicht für die prächtigen Räucherlachs-Seiten begeistern? Außerdem können Filets als Material für Frikadellen durch den Wolf gedreht werden. Das Ausnehmen des Fisches kann man sich sparen.



Der erste Schnitt erfolgt am Kopf entlang bis hinter die Brustflosse.

Zuerst erfolgt auf jeder Seite der Flanke ein Schnitt vom Genick aus am Kopfende entlang zum Bauch. Damit wird das Filet vom Kopf getrennt. Anschließend sticht das Messer vom Rücken her auf Höhe des hinteren Endes der Bauchhöhle entlang der Wirbelsäule durch die gesamte Höhe des Fisches. Das Messer wird entlang der Wirbelsäule flach zur Schwanzflosse hin gezogen. Das trennt die hintere Hälfte des Filets von den Gräten.



Das Messer sticht vom Rücken her an der Wirbelsäule vorbei bis zum hinteren Ende der Bauchhöhle durch.

Auf der gleichen Körperseite ritzt ein Schnitt oberhalb der Wirbelsäule die Haut auf. Die Filets werden jetzt durch ein sehr scharfes Messer, das möglichst eine sehr schmale, lange und biegsame Klinge besitzt, an den Gräten entlang geschnitten. Ein schnittsicherer Filetierhandschuh vermeidet übrigens Verletzungen der Hand, die den Fisch beim Filetieren hält.



Das Filet oberhalb der Bauchhöhle wird vom Rücken her geschnitten.

Fischfilets lassen sich auch mit der Haut an der Außenseite verwenden und manchmal ist das auch nötig, worauf bei den jeweiligen Anleitungen hingewiesen wird. Muss die Haut weg, wird das Filet mit der Haut nach unten auf ein Brett gelegt. Dann fasst beim Rechtshänder die linke Hand auf ebendieser Seite die Haut des Schwanz-Endes, während die rechte ein sehr scharfes Filettermesser dicht entlang der Haut führt, wobei die Klinge leicht schräg nach unten weisen sollte. Auf diese Weise wird die gesamte Haut am besten in einem Zug entfernt.



Während zwei oder drei Finger die Haut festhalten, trennt das Messer das Filet direkt an der Haut entlang ab.

RÄUCHERN



Ursprünglich diente das Räuchern dem Haltbarmachen von Lebensmitteln, allen voran Fleisch und Fisch. Möglich wird das durch Salz und Rauch, was in Bezug auf Fisch bei kühler Lagerung eine Konservierung von bis zu zwei Wochen bedeutet. Heute, im Zeitalter von Kühlschrank und Gefriertruhe, steht diese Funktion jedoch eher im Hintergrund.

Hochaktuell ist dagegen nach wie vor das Räuchern, was sicherlich eine der geschmacklich ansprechendsten Arten der Fischzubereitung darstellt. Auch optisch ergibt sich dadurch ein Leckerbissen. Dabei ist Räuchern ziemlich einfach und gelingt jedem daheim oder sogar direkt am Fischwasser.

Die hier im Buch genannten Angaben stellen übrigens erprobte Richtwerte dar, die sich jedoch individuell variieren lassen. Viel Spaß also beim Räuchern und Experimentieren!



*Kein Wunder, dass Räucherfisch so beliebt ist:
Alleine der Anblick lässt Gutes erwarten.*