







GABRIELE REDDEN

„RÄUCHERN
in Wok & Topf“

Bassermann

INHALT

VORWORT 8

EINLEITUNG 9

DAS BRAUCHEN SIE 10

MARINIEREN UND BEIZEN 11

Die Rezepte

DAS WIRD GERÄUCHERT

FLEISCH & GEFLÜGEL und das ist ein Rezept mit dem geräucherten Lebensmittel

SCHWEINEFILET	Geräuchertes Schweinefilet mit Feigensenf im Blätterteigmantel	16
SCHWEINEBAUCH	Geräucherter Schweinebauch auf Rahmwirsing	18
SCHWEINENACKENSTEAKS	Geräucherte Schweinenackensteaks mit Paprikagemüse	19
SPARERIBS	Geräucherte Spareribs mit Cole Slaw	20
RIBEYE STEAKS	Geräucherte Ribeye Steaks mit Zwiebelkompost	22
QUERRIPPE VOM RIND	Geräucherte Querrippe à la Osso buco mit frittierter Polenta	24
LAMMSCHULTER	Verwendungsvorschlag	26
LAMMKOTELETTS	Geräucherte Lammkoteletts mit Zucchinipuffern	27
CHICKENWINGS	Geräucherte Chickenwings mit Barbecuesauce	28
GANZES HÄHNCHEN	Geräuchertes Hähnchen mit Kumquat-Sauce	30
ENTENBRUST	Geräucherte Entenbrust auf Spinatsalat mit Granatapfelkernen	32
GÄNSELEBER	Geräucherte Gänselebern auf gebratenen Äpfeln	33
REHFILET	Geräuchertes Rehfilet mit Rosenkohl	34

FISCH & MEERESFRÜCHTE

THUNFISCHSTEAKS	Geräucherter Thunfisch auf Wasabi-Gemüse	36
HEILBUTTFILETS	Geräucherter Heilbutt mit Avocado-Blutorangen-Salat	38
FORELLENFILETS	Paté von geräucherten Forellen	40
LACHSSEITE	Frikadellen von geräuchertem Lachs mit Mango-Salsa	42

VORBEREITEN DER GERÄTE UND ABLAUF DES RÄUCHERNS 12

WICHTIGES IM ÜBERBLICK 14

ALPHABETISCHES REZEPTREGISTER 76

IMPRESSUM 77

MAKRELENFILETS	Geräucherte Makrelenfilets mit Meerrettichsahne	44
ZANDERFILETS	Geräucherter Zander auf orientalischem Linsensalat	46
MATJES	Geräucherte Matjes mit Grüne-Bohnen-Salat	48
SCHOLLENFILETS	Geräucherte Scholle mit Kartoffel-Speck-Gratin	50
SHRIMPS	Tacos mit geräucherten Shrimps	52
AUSTERN	Geräucherte Austern „Bienville“	54
JAKOBSMUSCHELN	Geräucherten Jakobsmuscheln mit Möhrencremesuppe	56

GEMÜSE, EIER & CO.

KARTOFFELN	Geräucherte Kartoffeln mit Räucherlachs-Dip	58
TOMATEN	Geräucherte Tomaten mit schwarzem Pfeffer	59
ZWIEBELN	Geräucherte Zwiebeln mit Pfeffer	60
KNOBLAUCH	Cremesuppe von geräuchertem Knoblauch	61
PAPRIKASCHOTEN	Antipastiteller mit Röstbrot	62
ZUCCHINI	Überbackene geräucherte Zucchini	63
ROSENKOHL	Geräucherter Rosenkohl mit Nuss und Rosinen	64
ANANAS, PFIRSICH, BIRNE	Verwendungsvorschläge	65
PORTOBELLO-PILZE	Geräucherte Portobello-Pilze mit mediterraner Füllung	66
HARTKÄSE	Verwendungsvorschläge	68
ZIEGENKÄSE	Geräucherter Ziegenkäse mit Portweinfeigen	69
TOFU	Verwendungsvorschläge	70
EIER	Geräucherte Eier mit pikanter Füllung	72
MANDELN		74
SALZ	Verwendungsvorschläge	75

VORWORT

Als ich vor Jahren anfing in meiner Küche zu räuchern, war ich skeptisch, ob Räuchern im Wok denselben Effekt haben würde wie Räuchern unter freiem Himmel. Würden Fisch, Fleisch, Geflügel und Gemüse den gleichen rustikalen Rauchgeschmack haben? Wäre es den Aufwand wert?

Zunächst, es ist kaum Aufwand. Man braucht einen Wok oder einen Topf mit Einsatz und Deckel und Alufolie. Also Kochgeschirr, das in jedem Haushalt zu finden ist. Räuchermehl gibt's im Internet und nun muss man sich nur noch entscheiden, was man räuchern möchte, Fisch oder Fleisch, Geflügel oder Gemüse. Oder alles? Nacheinander.

Das erste, was ich geräuchert habe, war Entenbrust und das war ein voller Erfolg. Das Fleisch war zart und hatte einen sehr feinwürzigen Räuchergeschmack. Selbst mein kritischer Sohn war begeistert. Weniger begeistert allerdings war er vom Räuchergeruch, der noch tagelang in unserer Wohnung waberte. „Also ich glaube, ich muss ausziehen“, sagte er und ich dachte, dass es nun so schlimm auch nicht sei. Aber ich wollte beim nächsten Mal auf jeden Fall anders vorgehen. Es musste doch zu verhindern sein, dass die Küche nachher wie eine Räucherkammer roch.

Zuerst einmal Fenster auf, Küchentüre zu und die Dunstabzugshaube eingeschaltet, das war mir beim ersten Mal viel zu spät eingefallen. Außerdem ging ich mit dem Räuchertopf vor dem Öffnen auf den Balkon, damit der Rauch im Freien entweichen konnte.

Das verminderte den Rauchgeruch in der Wohnung schon gewaltig, doch mein Sohn rümpfte immer noch die Nase. „Aber dir schmeckt es doch“, sagte ich, „da muss man eben ein paar Nachteile in Kauf nehmen.“ Doch er zog nur kommentarlos die Augenbrauen hoch.

Mein Mann lächelte mild und schaute mich aufmunternd an. „Das geht sicher noch ein bisschen besser, meinst du nicht?“ sagte er. Ich nickte zerknirscht und überlegte weiter. Und schließlich kam mir eine Idee. Wozu hatte ich einen Umluftherd?

Das nächste Mal stellte ich den Räuchertopf, nachdem die Rauchentwicklung begonnen und ich ihn mit Spareribs befüllt hatte, in den mit der entsprechenden Temperatur vorgeheizten Backofen. Da lohnte es sich wirklich, denn Spareribs brauchen ein paar Stunden, um gar zu werden. Ergebnis: So gut wie kein Räuchergeruch und mein Sohn wohnte noch bis zu seinem Abitur bei uns.

Herzlichst,
Ihre Gabriele Redden

EINLEITUNG



Eines der ältesten Konservierungsverfahren für Nahrungsmittel ist neben Salzen und Dören das Räuchern. Beim Salzen und Dören jedoch muss vor der Weiterverwendung gewässert werden, um entweder das Salz auszuschwemmen, wie beim Stockfisch, oder um Getrocknetes, wie bei Obst oder Pilzen, aufzuweichen und so wieder genießbar zu machen. Anders beim Räuchern! Ob Fisch, Fleisch oder Geflügel, das Geräucherte kann gleich

oder auch Wochen später, da es ja haltbar ist, ohne weitere Behandlung genossen werden. Man kann damit kochen, wie Bauchspeck in der Suppe beispielsweise, und man kann es braten wie Kassler zu Sauerkraut. Es ist immer ein Genuss. Und der Genuss ist es schließlich worauf es ankommt, denn Räuchern verleiht Nahrungsmitteln einen unvergleichlichen Geschmack.

In diesem Buch geht es allerdings nicht ums Haltbarmachen, sondern nur um die geschmackliche Veredelung von Fisch, Fleisch, Geflügel, ja sogar Gemüse, Eiern, Käse und mehr. Räuchern wird hier wie eine Garmethode angewendet. Es wird heiß und warm geräuchert und das Geräucherte kann in den meisten Fällen sogleich verspeist werden, bei großen Braten oder ganzem Geflügel empfiehlt es sich, den Garvorgang im Ofen oder in der Pfanne zu vollenden. Belohnt werden Sie mit dem feinen, rauchigen Geschmack, den Feinschmecker zu schätzen wissen.

Für diese Technik braucht es keine Räucher- kammer und keine Profigeräte. Die eigene Küche und gängiges Zubehör genügen, um Familie und Gästen ein besonderes Geschmackserlebnis zu bescheren.

DAS BRAUCHEN SIE

Wok oder Topf

Sie brauchen einen unbeschichteten Wok mit Einsatzgitter oder einen Topf mit Dämpfeinsatz (wer kein Einsatzgitter oder Dämpfeinsatz hat, kann ein Dämpfkörbchen nehmen), Deckel für Topf oder Wok (ein Glasdeckel ist optimal, weil Sie dann die Rauchentwicklung beobachten können), Alufolie und eventuell ein Küchenthermometer.

Räucherspäne

Holz ist nicht gleich Holz, denn die verschiedenen Arten erzeugen unterschiedliche Raucharomen und daher auch einen leicht unterschiedlichen Geschmack des Geräucherten. Am beliebtesten sind Buchen-, Ahorn- und Erlenspäne. Gerne werden auch Hickory- und Mesquiteholz sowie verschiedene Obst- und Nussbaumhölzer verwendet:

- Buche: mildes Raucharoma, verleiht dem Räuchergut eine rotbraune Farbe. Beliebteste Holzart fürs Räuchern
- Ahorn: mildes Raucharoma mit leicht süßlicher Note
- Erlen: leichtes Raucharoma mit leichter Süße, verleiht dem Räuchergut eine rote Färbung
- Eiche: definiertes, würziges Aroma
- Hickory: scharfes, rauchiges Aroma

- Mesquite (Süßhülsenbaum): starkes, erdiges Raucharoma
- Obstholz: mildes Aroma mit fruchtig-süßer Note
- Hasel oder Walnuss: schweres Raucharoma, es kann zu einem leicht bitteren Nebengeschmack kommen. Wird oft mit Obstholzern gemischt
- Mandel: nussig-süßliches Raucharoma

Räucherspäne gibt es im Internet, im Geschäft für Anglerbedarf, in Baumärkten und in guten Haushaltwarengeschäften.

Gewürze und andere geschmacksgebende Zutaten

Hinter dem Geheimnis der vielschichtigen Düfte und Aromen steckt auch die Beigabe von Gewürzen wie Wachholderbeeren, Rosmarin, Lorbeerblätter, Zimtstangen, Sternanis etc. Außerdem können Sie auch mit Tee oder Heu statt mit Holzspäne räuchern. Tipps dazu stehen bei den jeweiligen Rezepten.