



Heißgeräucherter Lachs aus dem Holzbackofen

Zutaten:

- ca. 200 g Lachsstücke
mit Haut
- 500 ml Wasser
- 30 g Salz
- Pfeffer
- Wacholderbeeren

Zubereitung:

Für die Salzlake das Salz, Pfeffer und Wacholderbeeren in das Wasser geben und verrühren. Den Lachs über Nacht im Kühlschrank darin ziehen lassen.

Am nächsten Tag den Lachs abtrocknen und auf ein Lochblech mit Dauerbackfolie legen.

Dann wie gewünscht verfeinern:

- mit Zitronenscheiben belegen,
- mit Pfeffer bestreuen,
- oder natur belassen

Die Holzbackofentemperatur sollte zwischen 90-110° C liegen. Zum Räuchern den Smokereinsatz einsetzen und mit Buchen- und Wacholdermehl füllen. Den Lachs für etwa 25-30 Minuten darin räuchern bis die Kerntemperatur zwischen 55-60°C liegt.

Tipp: Den Lachs am besten lauwarm genießen.

Mehr Infos zum Smoker-Einsatz und den Räucher-
mehlen finden Sie unter: www.backdorf.de