



Leonhardstr. 5a
85567 Grafing
Telefon: (0 8092) 86 88 424

Kochkurs Sonntag den 12. Juni



Wild- und Biolachs raffiniert
zubereitet mit Weinbegleitung



Gemeinsam Kochen mit dem Bio-Spitzenkoch
Konrad Geiger aus Bad Aibling und

Winzer Stefan Martin aus Steinfeld von „Generation
Pfalz“ wird seine Weine persönlich vorstellen.



BIO LACHS GERÄUCHERT - UND HEIß GEBADET

10 Portionen

ZUBEREITUNGSZEIT: 45 Minuten

GRILL: Smoker

Sieden

GARZEIT: Räuchern 22 Minuten; Sieden 20 Minuten

RUHEZEIT:

TECHNIK: Räuchern und

ZUTATEN

1 Biolachs 3-4 lb. von Schuppen befreit

Steinsalz

1 bnd Rosmarinzwige frisch

500 g Buchenholzspäne

Ausserdem:

Smoker

Alufolie

Wanne groß genug für den Lachs

Gaskocher

ZUBEREITUNG

Die Buchenholzspäne mindestens 1 Stunde in kaltem Wasser einweichen.

Der BBQ Smoker auf etwa 65° C mit Buchenholz vorheizen.

Den Lachs mit kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen. Die Lachse mit Alufolie ausstopfen und, auf dem Bauch liegend, auf einem Gitter im Smoker platzieren. Die Räucherspäne ausdrücken und auf das brennende Buchenholz streuen.

Den Deckel vom Smoker schließen und 25 Minuten zugedeckt bei 65° C stark räuchern.

Einen großen, breiten Topf mit reichlich Wasser auf einem Gaskocher zum Kochen bringen. Kräftig salzen – das Wasser soll ungefähr so schmecken wie Meerwasser. Die Rosmarinzwige dazu geben.

Den Lachs aus dem Rauch nehmen und in den Sud legen. 20 Minuten bei schwacher Hitze sieden lassen, dann vorsichtig aus dem Sud heben und auf eine Platte legen. Sofort filetieren und servieren.

Eine Rezeptidee von

