Das Räuchern von Aalen

Der ideale Aal zum Räuchern sollte nicht kleiner sein als 40 cm. Die Zeiten, dass in einer guten Aalnacht der Fang reichte um den Räucherofen gleich anzufeuern, sind leider schon längst vorbei.

Darum töte ich die gefangenen Aale erst einmal und weide sie ordnungsgemäß aus.

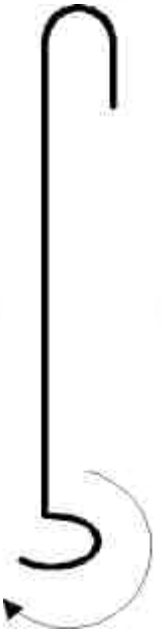
Wichtig dabei: Die Nieren längs der Wirbelsäule vollständig auskratzen und den so genannten Blutfaden vollständig entfernen. Die Kiemen brauchen beim Aal nicht herausgeschnitten werden, sollen dafür aber gut ausgedrückt werden. Danach wird der Fisch sauber abgewaschen und erst einmal tief gefroren.

Hat sich im Tiefkühlfach genügend Aal angesammelt, geht es ans Räuchern. Hierbei werden die Fische über Nacht in einer Salz- Gewürzlake eingelegt.

Für die Lake:
- ca. 500 g Salz
- ca. 10 Wacholderbeeren (wenn vorhanden)
- kräftige Prise Grillgewürz
- guter Schuss Maggi Würze
- nach Geschmack auch eine zerquetschte Knoblauchzehe

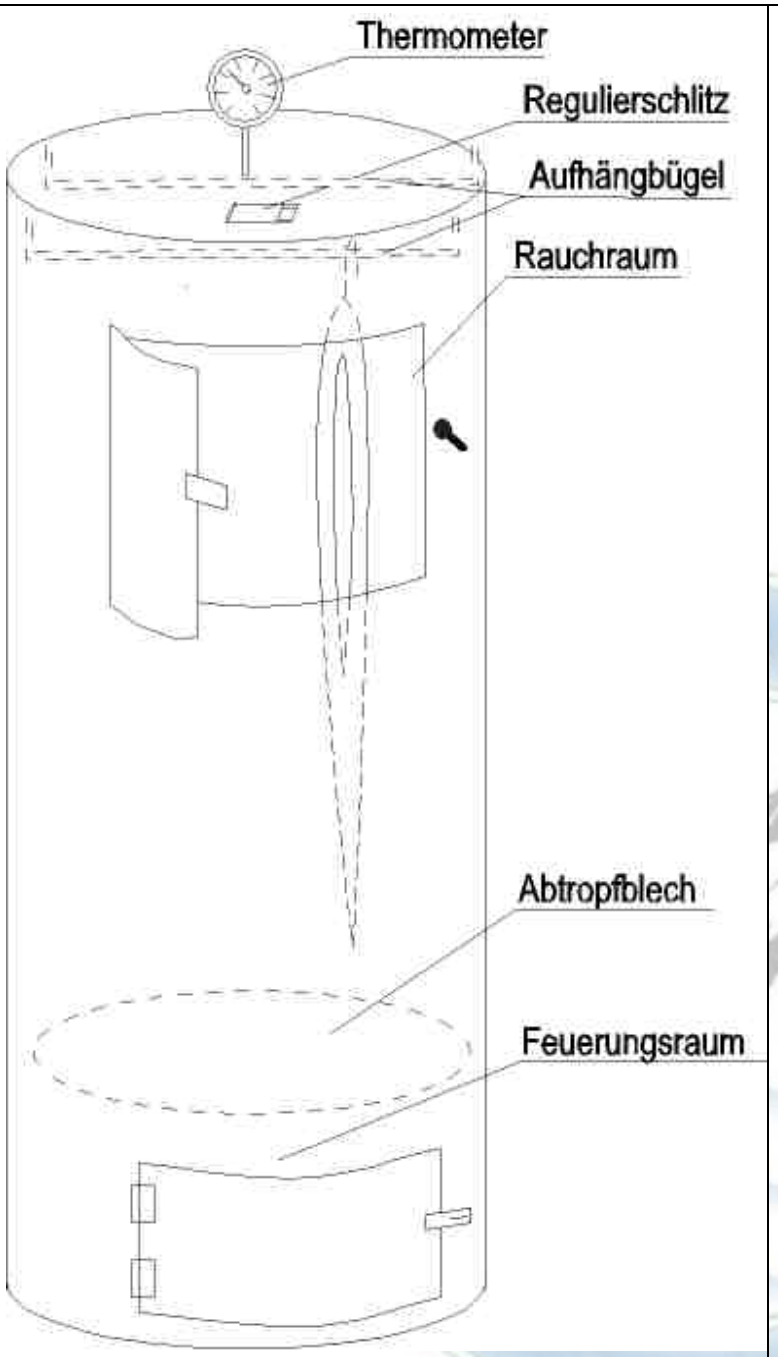
Das Salz, die zerstoßenen Wacholderbeeren und die übrigen Gewürze mit ca. 6 - 7 l warmen Wasser gut verrühren. Die Fische müssen gut mit der Lake bedeckt sein.

Am nächsten Tag werden die Aale aus der Lake genommen und mit Küchentüchern oder Putzlappen gut abgerieben (nicht mit Wasser abwaschen). Auch die Kiemen müssen noch einmal ordentlich ausgedrückt werden. Nun werden die Fische erst einmal zum Trocknen aufgehängt (Vorsicht vor Leckermäulern, wie Katzen usw.). Dabei benutze ich nur bei Aale ab 300 g Räucherhaken (siehe Grafik), die ich durch das Maul schiebe und um die Wirbelsäule ins Fleisch drehe. Alle anderen durchbohre ich mit einem mittleren Schraubendreher den Schädel zwischen den Augen. So kann ich die Fische auf einer 5 bis 6 mm starken Stange aufreihen, aber so, dass diese sich nicht berühren. Ist die Haut der Aale gut abgetrocknet, kann mit dem Räuchern begonnen werden.



© Harald Will

Die Räuchertonne:



Zum Räuchern benutze ich eine ca. 1,50 m hohe Tonne. Im oberen Bereich befindet sich eine dicht schließende Klappe, wo durch das Räuchergut auf oder abgehängt werden kann, sowie ein verstellbarer Lüftungsschlitz. Auch ein Thermometer bis mind. 160 °C ist vorhanden. Der untere Bereich verfügt über eine Klappe für die Feuerung. Der Innenraum ist mit Haken ausgestattet, woran ich meine Fische oder die Stangen anhängen kann. Direkt über der Feuerung, ca. 30 cm vom Boden, sollte sich ein Tropfblech befinden, damit abtropfendes Fett nicht in die Feuerung gelangen kann Im Feuerungsraum wird nun ein Feuer aus trockenem Buchenholz entzündet und direkt danach die Fische eingehängt. Die obere Klappe bleibt vorerst geöffnet, mit der unteren Klappe wird das Feuer so reguliert, dass sich zwar genügend Glut bildet, aber das Feuer nicht zu hoch wird. Die Temperatur wird dabei allmählich auf 120 °C ansteigen. Die Fische trocknen in dieser Phase noch weiter ab.

Bei ca. 120 °C kann nun auch die obere Klappe geschlossen werden und die Flammen mit Buchenmehl oder feinen Buchenspänen abgedeckt werden. Durch den entstehenden Hitzestau wird die Temperatur kurzfristig auf ca. 160 °C ansteigen. Nun beginnt der Zeitraum, wo besondere Sorgfalt nötig ist. Für etwa 30 min. muss durch Regulieren mit dem Lüftungsschlitz und der Feuerungsklappe die Temperatur. bei ca. 90 bis 110 °C gehalten werden. Anschließend können alle Öffnungen dicht geschlossen werden und unsere Aale bleiben noch ca. 90 min. in der Tonne. In diese Zeit kann die Temperatur nach und nach auf 40 °C absinken.

Wenn alles richtig befolgt wurde, kann man nun die goldbraun geräucherten Aale entnehmen.

© Harald Will

Zum Schluss noch einige Tipps:

- ? Nach dem Töten der Aale reibe ich diese gut mit Salz ein. Man kann sie zum Ausweiden besser festhalten, und der Schleim löst sich wunderbar ab.
- ? Fische mache ich grundsätzlich gleich am Wasser sauber. Zu Hause ist meistens die Lust dazu verloren und der unangenehme Geruch ist viel intensiver.
- ? Bei hoher Luftfeuchtigkeit sollte man möglichst nicht räuchern, da die Feuchtigkeit sich auf die Fische niederschlägt und die Farbe blass bleibt.
- ? Durch Untermengen von etwas Zucker im Räuchermehl wird die Farbe des Rauchgutes intensiver. (Halte ich persönlich aber nicht für nötig)
- ? Nach dem Abdecken der Flammen verbessern 1 bis 2 geviertelte Zwiebeln, auf das Räuchermehl gelegt, das Aroma. Wer einen Kräutergarten besitzt, kann alle möglichen Kräutersorten mit auflegen.
- ? Viele Kenner mögen behaupten, dass frisch geräucherter Aal - noch warm - am besten schmeckt. Ich esse ihn am liebsten, wenn er bei Zimmertemperatur mindestens einen Tag gelegen hat. Rauchgeschmack und gelöstes Fett sind im Fisch dann richtig durchgezogen.

Gourmet-Tipp:

- ? Wenn in der Räuchertonne noch Platz ist, hänge ich gerne noch einige Hähnchenbruststücke mit Haut und Knochen mit hinein. Diese würze ich auch bereits am Abend vorher mit Salz und Hähnchen- oder Grillgewürz und hänge sie zum Räuchern an einem einfachen kleineren Haken bei den Aalen mit bei.

© Harald Will