

IHRE GRILLMEISTER

RÄUCHEROFEN



TRAVEL CHARME

★★★★S

Ostseehotel

Kühlungsborn / Ostsee



Travel Charme Kühlungsborn GmbH
Zur Seebrücke 1 | 18225 Ostseebad Kühlungsborn
Telefon: +49 38293 / 415-0 | E-Mail: ostseehotel@travelcharme.com
www.travelcharme.com



GERÄUCHERTER
ORANGEN-HONIG-LACHS





DER GANZ
BESONDERE GESCHMACK ...

GERÄUCHERTER ORANGEN-HONIG-LACHS

ZUTATEN

- 🔥 1.000 g Lachsfilet
- 🔥 Abrieb und Saft einer kleinen unbehandelten Orange
- 🔥 Abrieb und Saft einer kleinen unbehandelten Zitrone
- 🔥 8–10 cl Cognac
- 🔥 150 g flüssiger Honig
- 🔥 30 g geschnittener Dill

GEWÜRZE

- 🔥 Salz

ZUBEREITUNG

- 🔥 Beim Lachsfilet, falls vorhanden, Gräten mit der Pinzette ziehen, mit kaltem Wasser waschen und im Küchentuch trocken tupfen.
- 🔥 Nun das Lachsfilet salzen, mit dem Cognac beträufeln (kann auch weggelassen werden), Abrieb und Saft von Zitrone und Orange auftragen, den Honig verteilen und den Dill überstreuen.
- 🔥 Das Lachsfilet in den Kühlschrank stellen und mindestens einen Tag in der Beize ziehen lassen.
- 🔥 Am Tag des Räucherens den Lachs aus der Beize nehmen, auf einem Küchentuch abtropfen lassen (nicht trockenrubbeln!) und dann auf einem Kastanienholzbrett bei 75°C im Räucherofen etwa 30 Minuten garen.

