

# Petra Schürmann: Selbstgeräucherter Fisch

---

 [happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/petra-schürmann-selbstgeräucherter-fisch/](https://happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/petra-schürmann-selbstgeräucherter-fisch/)

---

## Zutaten:

Fischfilets oder Karbonaden von einem festkochendem Fisch; Lachs, Schellfisch, Heilbutt

Pro Person 200g Filet oder 250g als Koteletts

## außerdem

Räuchermehl

## Für die Marinade:

- frisch gepreßter Zitronensaft
- klein geschnittener Dill
- eine gute Prise Zucker
- Salz

## Zubereitung:

Die Fischstücke kurz abspülen, trocknen, in einer Schüssel mit der Marinade übergießen und für ca. 1 Stunde stehen lassen. Dann abtropfen lassen und mit Küchentrepp trocknen.

Auf den Boden eines großen Topfes/eines Stahlfisch-Topfes mit Einsatz etwa fingerhoch Räuchermehl verteilen und einen gelochten Einsatz darüber stellen. Der Einsatz muss so hoch über den Boden des Topfes stehen, dass der Fisch das Räuchermehl nachher nicht berührt.

Die Fischstücke auf den Einsatz legen. Den Topf zudecken und auf die Herdplatte stellen.

10-20 Minuten bei mäßiger Hitze räuchern lassen.

Es soll Rauch entstehen, aber das Räuchermehl darf dabei nicht anbrennen.

Wenn die Fischstücke schön goldgelb und gar sind, herausnehmen und sofort servieren.

*Rezept: Petra Schürmann*

*Quelle: alfredissimo! 8.9.1995*