

OZ. MEERSALZ MIT ZITRONEN-ROSMARIN



**GROSSER GESCHMACK
IN KLEINEN DOSEN**

WARM GERÄUCHERTES SEESAIBLINGSFILET

ZUTATEN

4 STK. SAIBLINGSFILET

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 60 Min.

Schwierigkeitsgrad: mittel

GEWÜRZE · KRÄUTER · AROMA

oz. Meersalz mit Zitronen-Rosmarin, Brauner Zucker, Räucherholz z.B. Buche



VORBEREITUNG

oz. Zitronen-Rosmarin-Meersalz mit dem braunen Zucker im Verhältnis 3/1 vermischen, Räucherofen oder Smoker auf 120 °C vorheizen

ZUBEREITUNG

- 1 Fischfilet mit der Gewürzmischung einreiben, mit Folie abdecken und ca. 1 Stunde marinieren lassen.
 - 2 Die Fischfilet kurz abspülen und trockentupfen.
 - 3 Die Fischfilet auf ein Backpapier geben und im Smoker bei 120 °C ca. 10 bis 15 Minuten räuchern.
-

OZ.-TIPP

Auf diese Art können Sie diverse Fische räuchern. Besonders eignen sich fettere Fische wie Forelle, Lachs, Aal.

