



Forelle in Ahornsirup geräuchert

Portionen: 2

Zutaten:

- 3 Tassen Holunderholzspäne (750 ml)
- 4 frische Regenbogenforellenfilets (je 230 ñ 280 Gramm)
- ° Teelöffel gemahlener weißer Pfeffer (1 ml)
- 3 Esslöffel reiner Ahornsirup (45 ml)
- 1 Teelöffel Orangenschale (5 ml)
- 1 Teelöffel Zitronenschale (5 ml)
- 2 Esslöffel Pflanzenöl (30 ml)
- Salz zum Abschmecken
- Schnittlauch zum Garnieren

Zubereitung:

1. 2 Tassen Holzspäne 1 Stunde in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen. 1 Tasse (250 ml) trockene Holzspäne zurückbehalten.
2. Stehgräten aus der Forelle entfernen. Mit Küchentüchern trocken tupfen.
3. Ahornsirup, weißen Pfeffer, Orangen- und Zitronenschale sowie Pflanzenöl in einer Schüssel vermengen.
4. Forelle in einen wiederverschließbaren Plastikbeutel geben und Marinade hinzufügen. Beutel verschließen und leicht schwenken, bis alles gleichmäßig ,überzogen ist. Für 15 Minuten in den Kühlschrank legen.
5. Für die Räucherpackung 2 Tassen (500 ml) nasse Holzspäne abtropfen lassen und das überschüssige Wasser ausdrücken. Die feuchten Holzspäne auf einem großen Stück Alufolie ausbreiten. 1 Tasse (250 ml) trockene Holzspäne darüberschütten und vermischen. Die Folie um die Späne herum zu einem dichten Folienpaket schließen. Mit einer Gabel oben und unten in das Folienpaket Löcher stechen, damit der Rauch hindurchströmen und sein Aroma in das Fleisch einziehen kann.
6. Den Grill für indirektes Grillen vorbereiten. Grill auf 110°C vorheizen. Eine Räucherpackung direkt über die Wärmequelle stellen. Klappe schließen und Rauchbildung abwarten. Wenn sich Rauch bildet, Forelle aus dem Kühlschrank nehmen und auf die Seite des Grills ohne direkte Hitze legen. Forelle über indirekter Hitze 15 bis 20 Minuten räuchern.

Hinweis:

Darauf achten, dass eine große Räucherpackung auf den Grill gelegt wird, sodass die Röhre vollständig mit Rauch gefüllt ist. Da die Räucherzeit für die Forelle nur kurz ist, sollte die Menge des Raucharomas, das auf die Forelle wirkt, so groß wie möglich sein.